叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

3. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[pɔːrk] [ˈslɔːtərɪŋ] , [ˈkʌtɪŋ] , [prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] , [ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm]
PORK **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **Preserving** **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm**
猪肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场

农场里的猪肉屠宰、分割、保鲜和烹饪

[juˈnaɪtɪd] [steɪts]
UNITED **STATES**
团结的 各州

美国

[dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv]
DEPARTMENT **OF**
部门 的

部门

[ˈægrɪkʌltʃər] [ˈfɑːrmɝz]
AGRICULTURE **FARMERS**
农业 农民

农业农民

- [ˈbʊlətɪn]
' **BULLETIN**
- 公告

'公告

[ˈnʌmbər] - [prɪˈperd] [baɪ]
NUMBER **2265** **PREPARED** **BY**
数字 - 准备 经过

第 2265 号文件由.....编制

[ˈsaɪəns] [ænd; ənd]
SCIENCE **AND**
科学 和

科学与

[ˌedʒuˈkeɪʃ(ə)n]
EDUCATION
教育

教育

[ədˌmɪnɪˈstreɪʃn]
ADMINISTRATION
行政

行政

[ˈkɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv][ˈænɪm(ə)l] [bɪˈfɔːr] [ˈslɔːtər] [θriː]

Selection	**and**	**Care**	**of**	**Animal**	**before**	**Slaughter**	**3**
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰	3

屠宰前动物的选择和照料 3

[prɪˈpeərɪŋ] [fɔːr; fər] [ˈslɔːtər] [fɔːr]

Preparing	**for**	**Slaughter**	**4**
准备	为了	屠宰	4

准备屠杀 4

[ˈslɔːtər] [ˈsɛvən]

Slaughter	**7**
屠宰	7

屠杀 7

[ˈtʃɪlɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːrkəs] -

Chilling	**the**	**Carcass**	**35**
令人不寒而栗	这	尸体	-

冷却尸体 35

[ˈkʌtɪŋ] -

Cutting	**36**
切割	-

切割36

[ˈfriːzɪŋ] [ænd; ənd][ˈfroʊz(ə)n] [ˈstɔːrɪdʒ] -

Freezing	**and**	**Frozen**	**Storage**	**53**
冷冻	和	冷冻	贮存	-

冷冻和冷冻储存 53

[ˈfɜːrðər] [ˈprɑːsesɪŋ] -

Further	**Processing**	**54**
更远	加工	-

进一步处理 54

[miːt] [ˈkʊkəri] -

Meat	**Cookery**	**62**
肉	烹饪	-

肉类烹饪 62

[priˈkɔːʃənz] -

Precautions	**63**
防范措施	-

预防措施 63

[ˈʌðər] [prbliˈkeiʃnz] -

Other	**Publications**	**64**
其他	出版物	-

其他出版物 64

[ˈɪʃuːd] [dʒuːn] -

Issued	**June**	**1978**
发布	六月	-

发布日期：1978年6月

[ˈslaɪtli] [rɪˈvaɪzd] [ˈeɪprəl] -

Slightly	**revised**	**April**	**1981**
轻微地	修改	四月	-

1981年4月略作修订

[fɔːr; fər] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪnˈtendənt] [ʌv; əv][ˈdɑːkjuments] , [juː] . [es] . [ˈgʌvərnmənt] [ˈprɪntɪŋ] [ˈɑːfɪs]

For	**sale**	**by**	**the**	**Superintendent**	**of**	**Documents**	**,**	**U**	**.**	**S**	**.**	**Government**	**Printing**	**Office**
为了	销售	经过	这	校长	的	文件	,	U	.	S	.	政府	印刷	办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

| | | |

[θriː] [koʊˈɑːpərətɪv] [ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈɔːbərn] [ˌjuːnɪˈvɜːrsəti] , [ˈɔːbərn] , [ˈeɪlə] . - .

3	**Cooperative**	**Extension**	**Service**	**,**	**Auburn**	**University**	**,**	**Auburn**	**,**	**Ala**	**.**	**36830**	**.**
3	合作社	扩大	服务	,	奥本	大学	,	奥本	,	翼	.	-	.

3 奥本大学合作推广服务处，阿拉巴马州奥本市，邮编 36830。

[fɔːr] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv][ˈænɪm(ə)l] [ˈsaɪəns] , [ˌjuːnɪˈvɜːrsəti][ʌv; əv][ˈflɔːrɪdə; ˈflɑːrədə] , [ˈgeinesvil] , [flɑː]

4	**Department**	**of**	**Animal**	**Science**	**,**	**University**	**of**	**Florida**	**,**	**Gainesville**	**,**	**Fla**
4	部门	的	动物	科学	,	大学	的	佛罗里达	,	盖恩斯维尔	,	佛罗里达州

. - .

.	**32611**	**.**
.	-	.

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

[ˈsɛvən] [ˈbeltsvil] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈriːsɜːrtʃ] [ˈsentər] , [ˌnɔːrθˈiːstərn] [ˈriːdʒən] , [siː] - [ˌɛfˈɑːr] , [ˈbeltsvil] ,

7	**Beltsville**	**Agricultural**	**Research**	**Center**	**,**	**Northeastern**	**Region**	**,**	**SEA**	**-**	**FR**	**,**	**Beltsville**	**,**
7	贝尔茨维尔	农业	研究	中心	,	东北部	地区	,	海	-	FR	,	贝尔茨维尔	,

[ˌem ˈdiː] . - .

Md	**.**	**20705**	**.**
马里兰州	.	-	.

7 贝尔茨维尔农业研究中心，东北地区，SEA-FR，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv][ˈænɪm(ə)l] [bɪˈfɔːr] [ˈslɔːtər]

SELECTION	**AND**	**CARE**	**OF**	**ANIMAL**	**BEFORE**	**SLAUGHTER**
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰

屠宰前动物的选择和照料

[ˈsevrəl] [ˈfæktərz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kənˈsɪdərd] [bɪˈfɔːr] [ˈslɔːtərɪŋ] [ə; eɪ][hɔːg][fɔːr; fər][hoʊm]

Several	**factors**	**should**	**be**	**considered**	**before**	**slaughtering**	**a**	**hog**	**for**	**home**
一些	因素	应该	是	经过考虑的	前	屠宰	一个	猪	为了	家

[kənˈsʌmpʃ(ə)n] .

consumption	**.**
消耗	.

宰杀生猪供家庭食用前应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][moʊst][ɪmˈpɔːrt(ə)nt] [kənsɪdəˈreɪʃnz] [ɑːr; ər] [helθ] , [kaɪnd][ʌv; əv][ˈænɪm(ə)l] ([ˈbæroʊ] , [gɪlt] , [soʊ]

The	**most**	**important**	**considerations**	**are**	**health**	**,**	**kind**	**of**	**animal**	**(**	**barrow**	**,**	**gilt**	**,**	**sow**
这	最多	重要的	考虑因素	是	健康	,	种类	的	动物	(	巴罗	,	镀金	,	母猪

, [ɔːr] [bɔːr]) ,

,	**or**	**boar**	**)**	**,**
,	或者	公猪	)	,

最重要的考虑因素是健康状况、动物种类（阉猪、后备母猪、母猪或公猪）。

[ɪkˈspektɪd] [miːt] [jiːld] , [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ˈpraɪər][tuː; tə] [ˈslɔːtər] .

expected	**meat**	**yield**	**,**	**and**	**care**	**of**	**the**	**animal**	**prior**	**to**	**slaughter**	**.**
预期的	肉	屈服	,	和	关心	的	这	动物	事先的	到	屠宰	.

预期肉产量，以及屠宰前对动物的照料。

[helθ]

Health
健康

健康

[juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [ker] [ðæt] [æn; ən] [ʌnˈhelθi] [ˈænɪm(ə)l][ɪz][nɑːt][səˈlektɪd; sɪˈlektɪd][fɔːr; fər] [ˈslɔːtər]

You	**should**	**take**	**care**	**that**	**an**	**unhealthy**	**animal**	**is**	**not**	**selected**	**for**	**slaughter**
你	应该	拿	关心	那	一个	不良	动物	是	不是	已选	为了	屠宰

.

:
.

你应该注意不要挑选不健康的动物去屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv][sɪ'lekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔ:r; fər][saɪnz][ʌv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fi:vər] ,

At	the	time	of	selection	,	look	for	signs	of	sickness	such	as	fever	,
在	这	时间	的	选择	,	看	为了	标志	的	疾病	这样的	作为	发烧	,

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪn'kri:st] ['bri:ðɪŋ] [reɪt] , [ænd; ənd] [ˌdaɪə'ri:ə] .

increased	breathing	rate	,	and	diarrhea	.
增加	呼吸	速度	,	和	腹泻	.

呼吸频率加快，并伴有腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ʌv; əv] ['bi:ɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['tri:tɪd] [baɪ][ə; eɪ] [ˌvetərɪ'neriən] [ʌn'tɪl][ðə; ði]

Animals	suspected	of	being	unhealthy	should	be	treated	by	a	veterinarian	until	the
动物	怀疑	的	存在	不良	应该	是	治疗	经过	一个	兽医	直到	这

['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜ:rnd] [tu:; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .

animal	is	returned	to	a	healthy	state	.
动物	是	返回	到	一个	健康	状态	.

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l] [ker]

Animal	Care
动物	关心

动物护理

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:rt(ə)nt][tu:; tə]['eksərsaɪz]['prɑ:pər] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['praɪər][tu:; tə] ['slɔ:tər] ,

It	is	important	to	exercise	proper	care	of	the	animal	prior	to	slaughter	,
它	是	重要的	到	锻炼	恰当的	关心	的	这	动物	事先的	到	屠宰	,

宰杀前对动物进行妥善照料非常重要。

[ɪf] [ju:; jʊ][ɪk'spekt][tu:; tə][əb'teɪn] [haɪ] ['kwɑ:ləti] [mi:t] .

if	you	expect	to	obtain	high	quality	meat	.
如果	你	预计	到	获得	高的	质量	肉	.

如果您希望获得高质量的肉类。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔ:r] ['slɔ:təriŋ] .

Pen	the	animal	in	a	clean	,	dry	place	the	day	before	slaughtering	.
笔	这	动物	在	一个	干净的	,	干燥	地方	这	天	前	屠宰	.

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frʌm; frəm] [fi:d] - ['aʊərz]['praɪər][tu:; tə] ['slɔ:tər] ,

Restrict	the	animal	from	feed	24	hours	prior	to	slaughter	,
限制	这	动物	从	喂养	-	小时	事先的	到	屠宰	,

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses] [tu:; tə]['wɔ:tər][æt; ət][ɔ:l] [taɪmz] .

but	provide	access	to	water	at	all	times	.
但	提供	使用权	到	水	在	全部	时代	.

但要确保随时都能获得水源。

[ðə; ði] ['slɔ:tər] [ʌv; əv][hɑ:t] , [ɪk'saɪtɪd] ['ænɪmlz] [ɪn'kri:sɪz] [ðə; ði][rɪsk][ʌv; əv] ['sɪknəs] , ['ɪndʒəri] ,

The	slaughter	of	hot	,	excited	animals	increases	the	risk	of	sickness	,	injury	,
这	屠宰	的	热的	,	兴奋的	动物	增加	这	风险	的	疾病	,	受伤	,

[ænd; ənd]['dɑ:rkər] [mi:t] ;

and	darker	meat	;
和	较暗	肉	;

宰杀处于发热、兴奋状态的动物会增加患病、受伤和肉色变深的风险；

['ðerfɔ:r] , [du:][nɑ:t][rʌn][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɔ:r] ['res(ə)l] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:] .

therefore	,	do	not	run	the	animal	or	wrestle	with	it	.
所以	,	做	不是	跑步	这	动物	或者	搏斗	和	它	.

因此，不要追赶或与动物搏斗。

['bruːzɪz] [ænd; ənd] [wɪp] [maːrks] [kɔːz] ['blʌdi] [spɑːts] [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] [trɪmd] [aʊt] .

Bruises	**and**	**whip**	**marks**	**cause**	**bloody**	**spots**	**which**	**must**	**be**	**trimmed**	**out**	**.**
瘀伤	和	鞭	标记	原因	血腥	地点	哪个	必须	是	修剪过的	出去	.

瘀伤和鞭痕会留下血迹，必须将其修剪掉。

['ænɪm(ə)l] [taɪp] [ænd; ənd] [miːt] [jiːld]

Animal	**Type**	**and**	**Meat**	**Yield**
动物	类型	和	肉	屈服

动物类型和产肉量

[haɪɪst; 'haɪəst]['kwɑːlətɪ][pɔːrk][ɪz] [prə'duːst] [frʌm; frəm] [jʌŋ] , ['helθi] , [wel] - [fed] ,

Highest	**quality**	**pork**	**is**	**produced**	**from**	**young**	**,**	**healthy**	**,**	**well**	**-**	**fed**	**,**
最高	质量	猪肉	是	生产	从	年轻的	,	健康	,	出色地	-	美联储	,

最高品质的猪肉产自年轻、健康、喂养良好的猪只。

['miːti] [hɔːgz] [ðæt] [weɪ] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [paʊndz] .

meaty	**hogs**	**that**	**weigh**	**from**	**175**	**to**	**240**	**pounds**	**.**
肉质的	猪	那	称重	从	-	到	-	磅	.

体重在 175 到 240 磅之间的肉猪。

[ðə; ði] [miːt] - [taɪp] [hɔːg][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [fʊl] , [plʌmp] , ['miːti] [hæmz][ænd; ənd] [streɪt] , [smuːð]

The	**meat**	**-**	**type**	**hog**	**should**	**have**	**full**	**,**	**plump**	**,**	**meaty**	**hams**	**and**	**straight**	**,**	**smooth**
这	肉	-	类型	猪	应该	有	满的	,	丰满	,	肉质的	火腿	和	直的	,	光滑的

[saɪdz] .

sides	**.**
侧面	.

肉用型猪应该有饱满、肥美、肉质鲜嫩的后腿和笔直、光滑的侧身。

[fæt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːrm] , ['iːvnlɪ] [dɪ'strɪbjuːtɪd] ,

Fat	**should**	**be**	**firm**	**,**	**evenly**	**distributed**	**,**
胖的	应该	是	公司	,	均匀地	分布式	,

脂肪层应紧实，分布均匀。

[ænd; ənd][nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn] . [sɪks][tuː; tə][wʌn] . ['sɛvən] [ɪntʃɪz] ['ævərɪdʒ] ['θɪknəs] ['oʊvər][ðə; ði]

and	**not**	**more**	**than**	**1**	**.**	**6**	**to**	**1**	**.**	**7**	**inches**	**average**	**thickness**	**over**	**the**
和	不是	更多的	比	1	.	6	到	1	.	7	英寸	平均的	厚度	超过	这

[bæk] .

back	**.**
后退	.

背面平均厚度不超过 1.6 至 1.7 英寸。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [miːt] - [taɪp] [hɔːg][prə'duːsəz, prə'duːsɪz][æz; əz] [mʌtʃ] [pɔːrk][æz; əz][ə; eɪ]['fæməli][ʌv; əv]

The	**average**	**meat**	**-**	**type**	**hog**	**produces**	**as**	**much**	**pork**	**as**	**a**	**family**	**of**
这	平均的	肉	-	类型	猪	产	作为	很多	猪肉	作为	一个	家庭	的

[tuː] [kən'sjuːmz] [ɪn] - [tuː; tə] - [mʌnθs] .

two	**consumes**	**in**	**10**	**to**	**12**	**months**	**.**
二	消耗	在	-	到	-	几个月	.

一头肉用猪平均产出的猪肉，足够一个两口之家在 10 到 12 个月内食用。

['hevɪərðən'er] , ['fætə] [hɔːgz] [prə'duːs] [les] [liːn] [ænd; ənd] [mɔːr] [ɪk'ses] [fæt] .

Heavier	**,**	**fatter**	**hogs**	**produce**	**less**	**lean**	**and**	**more**	**excess**	**fat**	**.**
较重	,	更胖	猪	生产	较少的	倾斜	和	更多的	过量的	胖的	.

体重较重、脂肪较多的猪产出的瘦肉较少，脂肪较多。

[ə; eɪ] [miːt] - [taɪp] [hɔːg] , [wen] [kʌt] [ænd; ənd] [trɪmd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['meθədz] [dɪ'skraɪbd]

A	**meat**	**-**	**type**	**hog**	**,**	**when**	**cut**	**and**	**trimmed**	**according**	**to**	**the**	**methods**	**described**
一个	肉	-	类型	猪	,	什么时候	切	和	修剪过的	根据	到	这	方法	描述

['leɪtər] ,

later	**,**
之后	,

肉用猪，按照后面描述的方法进行切割和修整后，

[wɪl] [jiːld] [əˈprɑːksɪmətli] - [tuː; tə] - [pərˈsent] [ʌv; əv] [ɪts] [ˈkɑːrkəs] [weɪt] [ɪn] [hæm] ,

will	yield	approximately	65	to	70	percent	of	its	carcass	weight	in	ham	,
将要	屈服	大约	-	到	-	百分比	的	它是	尸体	重量	在	火腿	,

大约65%到70%的胴体重量可以产出火腿。

[ˈpɪknɪk] [ˈʃoʊldər] , [lɔɪn] , [ˈbeɪkən] , [ænd; ənd] [ˈbɔːstən; ˈbɑːstən] [bʌt] .

picnic	shoulder	,	loin	,	bacon	,	and	Boston	butt	.
野餐	肩膀	,	腰部	,	熏肉	,	和	波士顿	屁股	.

野餐肩肉、腰肉、培根和波士顿臀肉。

[ɪkˈspektɪd] [jiːldz] [ʌv; əv] [ˈmeɪdʒər] [ænd; ənd] [ˈmaɪnər] [kʌts] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [juː] . [es] . [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] [hɔːg]

Expected	yields	of	major	and	minor	cuts	from	a	U	.	S	.	No	.	2	hog
预期的	产量	的	主要的	和	次要的	削减	从	一个	U	.	S	.	不	.	2	猪

[ɑːr; ər] [prɪˈzentɪd] [ɪn] [ˈteɪbl] [wʌn] .

are	presented	in	table	1	.
是	呈现	在	桌子	1	.

表 1 列出了美国 2 号猪主要部位和次要部位的预期产量。

[ˈteɪbl] [wʌn] . — [pəˈsentɪdʒɪz] [ʌv; əv] [ˈmeɪdʒər] [ænd; ənd] [ˈmaɪnər] [kʌts] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [juː] . [es] . [noʊ] .

Table	1	.	—	Percentages	of	major	and	minor	cuts	from	a	U	.	S	.	No	.
桌子	1	.	—	百分比	的	主要的	和	次要的	削减	从	一个	U	.	S	.	不	.

[ˌtuːˈtuː] [hɔːg] ,

2	hog	,
2	猪	,

表1.—美国2号猪主要部位和次要部位的百分比，

[trɪmd] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ˌjuˌɛsˌdiˈeɪ] [prəˈsiːdʒərz]

trimmed	according	to	USDA	procedures
修剪过的	根据	到	美国农业部	程序

根据美国农业部程序进行修剪

[kʌts] [pərˈsentɪdʒ] [ʌv; əv] [ˌjuˌɛsˌdiˈeɪ]

Cuts	Percentage	of	USDA
削减	百分比	的	美国农业部

美国农业部削减百分比

[ˈkɑːrkəs] [weɪt]

carcass	weight
尸体	重量

胴体重量

[hæm] ([trɪmd]) -

Ham	(	trimmed	)	19
火腿	(	修剪过的	)	-

火腿（修整后）19

[ˈbeli] ([ʌnˈtrɪmd]) -

Belly	(	untrimmed	)	18
腹部	(	未修剪的	)	-

腹部（未修剪）18

[ˈkɑːlər] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd] [klɪr] [pleɪt] -

Collar	,	fat	back	,	and	clear	plate	18
衣领	,	胖的	后退	,	和	清除	盘子	-

领子、肥背和透明板 18

[ˈpɪknɪk] [ˈʃoʊldər] [ænd; ənd] [ˈbɔːstən; ˈbɑːstən] [bʌt] ([trɪmd]) -

Picnic	shoulder	and	Boston	butt	(	trimmed	)	17
野餐	肩膀	和	波士顿	屁股	(	修剪过的	)	-

野餐肩肉和波士顿臀肉（修整过）17

[lɔɪn] ([trɪmd]) -
Loin (trimmed) 17
腰部 (修剪过的) -

腰肉（修整后）17

[fiːt] , [teɪl] , [ænd; ənd] [faɪv]
Feet , tail , and neckbones 5
脚 , 尾巴 , 和 颈骨 5

脚、尾和颈骨 5

['speərɪbz] [θriː]
Spareribs 3
排骨 3

排骨 3

[dʒaʊl] ([ʌn'trɪmd]) -
Jowl (untrimmed) 3100
面颊 (未修剪的) -

下巴（未修剪）3100

[fɔːr] [liːn] cuts8 -
Four lean cuts8 53
四 倾斜 cuts8 -

四项精简措施8 53

[ə'dæptɪd] [frʌm; frəm] [smɪθ] , [kɪŋ] & ['kɑːrpəntər] , - .
Adapted from Smith , King & Carpenter , 1975 .
改编 从 史密斯 , 国王 & 木匠 , - .

改编自 Smith、King 和 Carpenter，1975 年。

[eɪt][hæm] , [lɔɪn] , ['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] , [ænd; ənd]['bɔːstən; 'bɑːstən] [bʌt] .
8 Ham , loin , picnic shoulder , and Boston butt .
8 火腿 , 腰部 , 野餐 肩膀 , 和 波士顿 屁股 .

8. 火腿、里脊肉、野餐肩肉和波士顿臀肉。

[ðə; ði] ['slɔːtər] [ʌv; əv] [bɔːz] [ɪz][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] .
The slaughter of boars is not recommended .
这 屠宰 的 野猪 是 不是 受到推崇的 .

不建议宰杀野猪。

[miːt] [frʌm; frəm] [bɔːz] [hæz; həz][ə; eɪ] [strɔːŋ] ['oʊdər] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd][æn; ən][ɔːf] - ['fleɪvər] .
Meat from boars has a strong odor during cooking , and an off - flavor .
肉 从 野猪 有 一个 强的 气味 期间 烹饪 , 和 一个 离开 - 味道 .

野猪肉在烹饪过程中会散发出强烈的气味，并且有异味。

[ðɪs] “ [seks] ” ['oʊdər][ænd; ənd]['fleɪvər][ɪz]['ɔːf(ə)n][aɪ'dentɪfaɪd][æz; əz] ['biːɪŋ] “ ['soʊpi] ,
This “ sex ” odor and flavor is often identified as being “ soapy ,
这 “ 性别 ” 气味 和 味道 是 经常 已识别 作为 存在 “ 肥皂泡 ,

这种“性”气味和味道通常被描述为“肥皂味”，

” [ænd; ənd][ðə; ði]['oʊdər] [ɪn'kriːsɪz] [æz; əz] [bɔːz] [ə'proʊtʃ] ['sekʃuəl][mə'tʃʊrəti] .
” and the odor increases as boars approach sexual maturity .
” 和 这 气味 增加 作为 野猪 方法 性 到期 .

“而且随着公猪接近性成熟，这种气味会越来越浓。”

[ɪf] [oʊld] [bɔːz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd] ,
If old boars are to be slaughtered ,
如果 老的 野猪 是 到 是 屠杀 ,

如果要宰杀老野猪，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['kæsˌtreɪtid][ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə] [hiːl] ['praɪər][tuː; tə] ['biːɪŋ] ['slɔːtəd] .
they should be castrated and allowed to heal prior to being slaughtered .
他们 应该 是 阉割 和 允许 到 愈合 事先的 到 存在 屠杀 .

应该先阉割它们，待伤口愈合后再宰杀。

[prɪˈpeərɪŋ] [fɔːr; fər] ['slɔːtər]
PREPARING **FOR** **SLAUGHTER**
准备 为了 屠宰

准备宰杀

['praɪər][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ʌv; əv] ['slɔːtər] , [sɪˈlekt] [ðə; ði] ['slɔːtər] [saɪt] , [əˈkjuːmjəleɪt] [ɔːl] [ɪˈkwɪpmənt]
Prior **to** **the** **day** **of** **slaughter** **,** **select** **the** **slaughter** **site** **,** **accumulate** **all** **equipment**
事先的 到 这 天 的 屠宰 , 选择 这 屠宰 地点 , 积累 全部 设备
,
,
,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪˈper] [fɔːr; fər] [weɪst] [dɪˈspoʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəseri] ,
prepare **for** **waste** **disposal** **,** **and** **,** **if** **necessary** **,**
准备 为了 浪费 处理 , 和 , 如果 必要的 ,

做好废物处理准备，如有必要，

[əˈreɪndʒ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['prɑːsesər] [ɔːr] [miːt] ['mɑːrkɪt][fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]
arrange **with** **a** **local** **processor** **or** **meat** **market** **for** **chilling** **and** **cutting** **the**
安排 和 一个 当地的 处理器 或者 肉 市场 为了 令人不寒而栗 和 切割 这
['kɑːrkəs] .
carcass **.**
尸体 .

与当地加工厂或肉店安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði]['kɑːrkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd][kʌt] [ʌp] ,
If **you** **plan** **to** **have** **the** **carcass** **chilled** **and** **cut** **up** **,**
如果 你 计划 到 有 这 尸体 冷藏 和 切 向上 ,

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[meɪk] [əˈreɪndʒmənts] [kənˈsɜːrnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][kæn; kən][biː; bi]
make **arrangements** **concerning** **the** **time** **and** **day** **on** **which** **the** **carcass** **can** **be**
制作 安排 有关 这 时间 和 天 在 哪个 这 尸体 能 是
[əkˈseptɪd] ,
accepted **,**
公认 ,

安排接收动物尸体的时间和日期，

[ðə; ði]['tʃɑːrdʒɪz] , [ænd; ənd][spəˈsɪfɪk] [ɪnˈstrʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd] ['ræpɪŋ] .
the **charges** **,** **and** **specific** **instructions** **for** **chilling** **,** **cutting** **,** **and** **wrapping** **.**
这 收费 , 和 具体的 指示 为了 令人不寒而栗 , 切割 , 和 包装 .

费用，以及冷藏、切割和包装的具体说明。

[saɪt] [sɪˈlekʃ(ə)n]
Site **Selection**
地点 选择

选址

['slɔːtər] [saɪt] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ɪz] [ɪkˈstriːmli] [ɪmˈpɔːrt(ə)nt] .
Slaughter **site** **selection** **is** **extremely** **important** **.**
屠宰 地点 选择 是 极其 重要的 .

屠宰场的选择至关重要。

[ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [speɪs] [ænd; ənd] [ɪˈkwɪpmənt] ['niːdɪd] [wɪl] [dɪˈpend] [ɑːn][ðə; ði] ['meθəd] (['skɔːldɪŋ]
The **amount** **of** **space** **and** **equipment** **needed** **will** **depend** **on** **the** **method** **(** **scalding**
这 数量 的 空间 和 设备 需要 将要 依赖 在 这 方法 (烫
[ɔːr] ['skɪnɪŋ]) [juːst] .
or **skinning** **)** **used** **.**
或者 剥皮) 用过的 .

所需的空间和设备数量取决于所采用的方法（烫毛或去皮）。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] ['skɔːldɪd] ,

If	the	carcass	is	to	be	scalded	,
如果	这	尸体	是	到	是	烫伤	,

如果需要对胴体进行烫煮，

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ə; eɪ] [saɪt] [ɪz] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] [wer] [ə; eɪ] ['faɪər] [kæn; kən] [biː; bi] [bɪlt] ,

be	sure	that	a	site	is	selected	where	a	fire	can	be	built	,
是	当然	那	一个	地点	是	已选	在哪里	一个	火	能	是	建造	,

务必选择可以生火的地点。

[ænd; ənd] [kliːn] , ['rʌnɪŋ] ['wɔːtər] [ɪz] [ə'veɪləb(ə)l] .

and	clean	,	running	water	is	available	.
和	干净的	,	跑步	水	是	可用的	.

而且有干净的自来水供应。

[ɪf] [ə; eɪ] [triː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ] ['helθi] [lɪm] ,

If	a	tree	is	to	be	used	to	suspend	the	carcass	,	select	a	healthy	limb	,
如果	一个	树	是	到	是	用过的	到	暂停	这	尸体	,	选择	一个	健康	肢	,

如果要用树来悬挂动物尸体，请选择健康的树枝。

[sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] [ænd; ənd] [eɪt] [tuː; tə] - [fiːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [graʊnd] .

6	to	8	inches	in	diameter	and	8	to	10	feet	from	the	ground	.
6	到	8	英寸	在	直径	和	8	到	-	脚	从	这	地面	.

直径 6 至 8 英寸，离地 8 至 10 英尺。

[ðɪs] [wɪl] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɑːt] [breɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ,

This	will	ensure	that	the	limb	will	not	break	from	the	weight	of	the	carcass	,
这	将要	确保	那	这	肢	将要	不是	休息	从	这	重量	的	这	尸体	,

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [kæn; kən] [biː; bi] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [ə'bʌv] [ðə; ði] [graʊnd] [fɔːr; fər] ['vɪsərə]

and	the	carcass	can	be	fully	extended	above	the	ground	for	viscera
和	这	尸体	能	是	完全	扩展	多于	这	地面	为了	内脏

[rɪ'muːv(ə)l] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .

removal	and	splitting	.
移动	和	分裂	.

而且可以将尸体完全抬离地面，以便取出内脏和进行分割。

[ɪf] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] ['slɔːtəd] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɪldɪŋ] ,

If	the	animal	is	to	be	slaughtered	in	a	building	,
如果	这	动物	是	到	是	屠杀	在	一个	建筑	,

如果动物要在建筑物内宰杀，

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [biːm] [eɪt] [tuː; tə] - [fiːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [flɔːr] [ɪz] [ə'veɪləb(ə)l] .

be	sure	that	a	strong	beam	8	to	10	feet	from	the	floor	is	available	.
是	当然	那	一个	强的	光束	8	到	-	脚	从	这	地面	是	可用的	.

确保有一根距离地面 8 到 10 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði] [flɔːr] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kliːn] [ænd; ənd] , ['prefrəbli] , ['kɑːnkriːt] .

The	floor	should	be	clean	and	,	preferably	,	concrete	.
这	地面	应该	是	干净的	和	,	最好	,	具体的	.

地面应干净，最好是水泥地面。

['æftər] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['slɔːtər] [saɪt] ,

After	selection	of	the	slaughter	site	,
后	选择	的	这	屠宰	地点	,

选定屠宰地点后，

[kliːn] [ʌp] [ðə; ði] ['eriə] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] [liːvz] [ænd; ənd] [dɜːrt] [ɑːr; ər] [nɑːt] [bloʊn] [ɑːn] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
clean up the area to ensure that leaves and dirt are not blown on the carcass
干净的 向上 这 区域 到 确保 那 树叶 和 污垢 是 不是 吹 在 这 尸体
['dʊrɪŋ] ['slɔːtər] .
during slaughter .
期间 屠宰 .

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði] [saɪt] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [ɔːr] ['kɑːnkriːt] [flɔːr] ,
If the site has a wooden or concrete floor ,
如果 这 地点 有 一个 木制的 或者 具体的 地面 ,

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɑːʃ] [ðə; ði] [flɔːr] [ænd; ənd] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] [soʊp] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .
wash the floor and all equipment with plenty of soap and water .
洗 这 地面 和 全部 设备 和 很多 的 肥皂 和 水 .

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [rɪns] ['θɜːrəli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['sænɪˌtaɪzərz] [dɪs'kʌlər] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [meɪ]
Be sure to rinse thoroughly because sanitizers discolor the meat and may
是 当然 到 冲洗 彻底 因为 消毒剂 变色 这 肉 和 可能
[kɔːz] [ɔːf] - ['fleɪvərz] .
cause off - flavors .
原因 离开 - 口味 .

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] ['ænɪmlz] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] ['slɔːtəd] [ˌaʊt'dɔːrz] ,
If animals are to be slaughtered outdoors ,
如果 动物 是 到 是 屠杀 户外 ,

如果要在户外宰杀动物，

[juːz] [strɔː] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ði] ['eriə] [wer] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [wɪl] [biː; bi] [sə'spendɪd] [ænd; ənd]
use straw to cover the area where the carcass will be suspended and
使用 稻草 到 覆盖 这 区域 在哪里 这 尸体 将要 是 暂停 和
[ɪ'vɪsəˌreɪtɪd] .
eviscerated .
被掏空 .

用稻草覆盖悬挂和剖开尸体的区域。

[ðə; ði] ['weðər] [ɑːn] [ðə; ði] [deɪ] [ʌv; əv] ['slɔːtər] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [kən'sɪdərd] .
The weather on the day of slaughter should also be considered .
这 天气 在 这 天 的 屠宰 应该 还 是 经过考虑的 .

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['dʊrɪŋ] [hɑːt] ['weðər] , [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['slɔːtəd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kuːlər] ['ɜːrli]
During hot weather , the animal should be slaughtered during the cooler early
期间 热的 天气 , 这 动物 应该 是 屠杀 期间 这 冷却器 早期的
['mɔːrnɪŋ] [ɔːr] [leɪt] ['iːvnɪŋ] ['aʊərz] .
morning or late evening hours .
早晨 或者 晚的 晚上 小时 .

天气炎热时，应在清晨或傍晚较凉爽的时候宰杀牲畜。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪriənst] ['pɜːrs(ə)n] [wɪl] [teɪk] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊərz] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]
Since an inexperienced person will take 2 to 3 hours to complete the
自从 一个 缺乏经验 人 将要 拿 2 到 3 小时 到 完全的 这
['slɔːtər] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] ,
slaughter operation ,
屠宰 手术 ,

由于缺乏经验的人需要2到3个小时才能完成屠宰作业，

[ker] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən][tu:; tə][ə'vɔɪd] [lɔ:ŋ] [ɪk'spoʊʒər][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑ:rkəs][tu:; tə] [haɪ]

care	**should**	**be**	**taken**	**to**	**avoid**	**long**	**exposure**	**of**	**the**	**carcass**	**to**	**high**
关心	应该	是	已采取	到	避免	长的	接触	的	这	尸体	到	高的

['temprətʃəz] .

temperatures	**.**
温度	.

应注意避免将胴体长时间暴露在高温下。

['dʊrɪŋ] [koʊld] ['weðər] [ʌv; əv] [les] [ðæn; ðən] 30° [ef] , [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][kæn; kən][bi:; bi] ['slɔ:təd]

During	**cold**	**weather**	**of**	**less**	**than**	**30°**	**F**	**,**	**the**	**animal**	**can**	**be**	**slaughtered**
期间	寒冷的	天气	的	较少的	比	30°	F	,	这	动物	能	是	屠杀

[æt; ət]['eni] [taɪm] ,

at	**any**	**time**	**,**
在	任何	时间	,

在气温低于零下1摄氏度（30华氏度）的寒冷天气下，可以随时宰杀动物。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪriə] [du:][nɑ:t] [groʊ] ['ræpɪdli][æt; ət][koʊld] ['temprətʃəz] .

because	**spoilage**	**bacteria**	**do**	**not**	**grow**	**rapidly**	**at**	**cold**	**temperatures**	**.**
因为	腐败	细菌	做	不是	生长	快速	在	寒冷的	温度	.

因为腐败细菌在低温下生长缓慢。

['dʊrɪŋ] [pɪrɪədz] [ʌv; əv] [ɪk'stri:mli] [koʊld] ['weðər] ,

During	**periods**	**of**	**extremely**	**cold**	**weather**	**,**
期间	时期	的	极其	寒冷的	天气	,

在极寒天气期间，

[ə'vɔɪd] ['letɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs] [fri:z] [ɪ'mi:diətli] ['æftər] ['slɔ:tər] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði] [mi:t] [wɪl]

avoid	**letting**	**the**	**carcass**	**freeze**	**immediately**	**after**	**slaughter**	**because**	**the**	**meat**	**will**
避免	出租	这	尸体	冻结	立即地	后	屠宰	因为	这	肉	将要

[bi:; bi] [les] ['tendər][ðæn; ðən] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [pər'mɪtɪd] [tu:; tə] [tʃɪl] [wɪ'ðaʊt] ['fri:zɪŋ] .

be	**less**	**tender**	**than**	**if**	**it**	**is**	**permitted**	**to**	**chill**	**without**	**freezing**	**.**
是	较少的	投标	比	如果	它	是	允许	到	寒意	没有	冷冻	.

宰杀后不要立即将胴体冷冻，因为冷冻后的肉质不如自然冷却后的肉质鲜嫩。

['slɔ:tər] ['dʊrɪŋ] [haɪ] ['waɪndz] [meɪ] [rɪ'zʌlt] [ɪn][dɜ:rt][ænd; ənd] ['ʌðər] [kən'tæmɪnənts] ['bi:ɪŋ] [bloʊn]

Slaughter	**during**	**high**	**winds**	**may**	**result**	**in**	**dirt**	**and**	**other**	**contaminants**	**being**	**blown**
屠宰	期间	高的	风	可能	结果	在	污垢	和	其他	污染物	存在	吹

['ɑ:ntə][ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

onto	**the**	**carcass**	**.**
到	这	尸体	.

大风天气宰杀可能会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spoʊz(ə)l]

Waste	**Disposal**
浪费	处理

废物处理

[ɔ:l] [weɪst] ['prɑ:dʌkt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][dɪ'spoʊzd][ʌv; əv][ɪn][ə; eɪ]['sænəteri] ['mænər] .

All	**waste**	**products**	**should**	**be**	**disposed**	**of**	**in**	**a**	**sanitary**	**manner**	**.**
全部	浪费	产品	应该	是	处置	的	在	一个	卫生	方式	.

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] ['slɔ:təd] [ɪn][ðə; ði]['oʊpən] ,

If	**the**	**animal**	**is**	**to**	**be**	**slaughtered**	**in**	**the**	**open**	**,**
如果	这	动物	是	到	是	屠杀	在	这	打开	,

如果要在露天宰杀动物，

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [saɪt] [wɪð; wɪθ] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [soʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd] ['wɔ:tər] [kæn; kən] [dreɪn] [ə'weɪ]

select	**a**	**site**	**with**	**good**	**drainage**	**so**	**that**	**blood**	**and**	**water**	**can**	**drain**	**away**
选择	一个	地点	和	好的	引流	所以	那	血	和	水	能	流走	离开

[frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] .

from	**the**	**carcass**	**.**
从	这	尸体	.

选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体上流走。

[du:] [nɑ:t] [ə'laʊ] [blʌd] [ænd; ənd] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [pə'lu:t] [ˌnɪr'baɪ] [stri:mz] [ɔ:r] ['ʌðər] ['wɔ:tər] [sə'plaɪz] .

Do	**not**	**allow**	**blood**	**and**	**water**	**to**	**pollute**	**nearby**	**streams**	**or**	**other**	**water**	**supplies**	**.**
做	不是	允许	血	和	水	到	污染	附近	溪流	或者	其他	水	补给品	.

不要让血液和水污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spoʊz(ə)l] [ʌv; əv] ['vɪsərə] [ænd; ənd] [her] [ɪz] ['ɔ:f(ə)n] [ə; eɪ] ['prɑ:bləm] .

Disposal	**of**	**viscera**	**and**	**hair**	**is**	**often**	**a**	**problem**	**.**
处理	的	内脏	和	头发	是	经常	一个	问题	.

内脏和毛发的处理往往是个问题。

[ə'reɪndʒ] [tu:; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['loʊk(ə)l] ['prɑ:sesər] [ɔ:r] ['rendərɪŋ] [plænt] [pɪk] [ʌp] [ði:z] [weɪsts] .

Arrange	**to**	**have**	**a**	**local**	**processor**	**or**	**rendering**	**plant**	**pick**	**up**	**these**	**wastes**	**.**
安排	到	有	一个	当地的	处理器	或者	渲染	植物	挑选	向上	这些	废物	.

安排当地的加工厂或动物尸体处理厂来收集这些废物。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] [nɑ:t] ['pɑ:səb(ə)l] , ['beri] [ðem; ðəm] [soʊ] [ðæt] [dɔ:gz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['ænɪmlz] ['kænɑ:t] [dɪg]

If	**this**	**is**	**not**	**possible**	**,**	**bury**	**them**	**so**	**that**	**dogs**	**and**	**other**	**animals**	**cannot**	**dig**
如果	这	是	不是	可能的	,	埋葬	他们	所以	那	狗	和	其他	动物	不能	挖

[ðem; ðəm] [ʌp] .

them	**up**	**.**
他们	向上	.

如果无法做到这一点，请将它们埋起来，以免狗和其他动物将它们挖出来。

[her] [kæn; kən] [bi:; bi] [bə:nd] .

Hair	**can**	**be**	**burned**	**.**
头发	能	是	烧伤	.

头发可以被烧焦。

['slɔ:tər] ['kwɪpmənt]

Slaughter	**Equipment**
屠宰	设备

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [nɑ:t] ['nesəseri] [bʌt; bət] ['sɜ:rt(ə)n] ['aɪtəmz] [ɑ:r; ər]

Elaborate	**and**	**expensive**	**equipment**	**is**	**not**	**necessary**	**but**	**certain**	**items**	**are**
精心制作的	和	昂贵的	设备	是	不是	必要的	但	肯定	项目	是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . [wʌn]) .

essential	**(**	**fig**	**.**	**1**	**)**	**.**
基本的	(	如图	.	1	)	.

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪl] [dɪ'pend] [ɑ:n] [ðə; ði] ['slɔ:tər] [prə'si:dʒər] [ju:st] .

The	**amount**	**of**	**equipment**	**will**	**depend**	**on**	**the**	**slaughter**	**procedure**	**used**	**.**
这	数量	的	设备	将要	依赖	在	这	屠宰	程序	用过的	.

所需设备的数量取决于所采用的屠宰程序。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] ['skɔ:ldɪd] ['ræðər] [ðæn; ðən] [skɪnd] ,

If	**the**	**carcass**	**is**	**to**	**be**	**scalded**	**rather**	**than**	**skinned**	**,**
如果	这	尸体	是	到	是	烫伤	相当	比	去皮	,

如果要对胴体进行烫烫而不是剥皮，

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪl] [bi:; bi] ['ni:dɪd] (['aɪtəmz] - [tu:; tə] -) .

additional	**equipment**	**will**	**be**	**needed**	**(**	**items**	**16**	**to**	**23**	**)**	**.**
额外的	设备	将要	是	需要	(	项目	-	到	-	)	.

还需要其他设备（第 16 至 23 项）。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['slɔːtər] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :
The following slaughter equipment is recommended :
这 下列的 屠宰 设备 是 受到推崇的 :

建议使用以下屠宰设备:

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5302
PN - -

PN-5302

['fɪgjər] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] .
Figure 1 . — Equipment for slaughter .
数字 1 . — 设备 为了 屠宰 .

图 1.—屠宰设备。

. - ['kælɪbər]['raɪf(ə)l][wɪð; wɪθ] [lɔːŋ] [ɔːr] [lɔːŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑːtrɪdʒɪz]
. 22 caliber rifle with long or long rifle cartridges
. - 口径 步枪 和 长的 或者 长的 步枪 墨盒

.22口径步枪，使用长弹或长步枪弹

[ʃɑːrp] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [stiːl]
Sharp skinning knife and steel
锋利的 剥皮 刀 和 钢

锋利的剥皮刀和钢

['boʊnɪŋ] [naɪf]
Boning knife
剔骨 刀

剔骨刀

[blɑːk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɔːr] [tʃeɪn] [hɔɪst] — [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld] [weɪt] [ʌv; əv]
Block and tackle or chain hoist — should be strong enough to hold weight of
堵塞 和 处理 或者 链 提升 — 应该 是 强的 足够的 到 抓住 重量 的
[pɪg][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd]
pig to be slaughtered
猪 到 是 屠杀

滑轮组或链式起重机——应足够坚固，能够承受待宰猪的重量。

[tʃɑːks] — ['kɑːnkriːt] [blɑːks] [wɜːrk] [wel]
Chocks — concrete blocks work well
垫块 — 具体的 积木 工作 出色地

楔块——混凝土块效果很好

[miːt] [sɔː]
Meat saw
肉 锯

肉锯

[ɔɪl] [ɔːr]['wɔːtər] [stoʊn]
Oil or water stone
油 或者 水 石头

油石或水石

['æmp(ə)l][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] [hændz] , [ɪ'kwɪpmənt] , ['kɑːrkəs] [ænd; ənd]['baɪˌprɑːdʌkt]
Ample cold water for washing hands , equipment , carcass and byproducts
充足 寒冷的 水 为了 洗涤 双手 , 设备 , 尸体 和 副产品

充足的冷水用于清洗双手、设备、动物尸体和副产品。

[triː] [wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [lɪm] , [biːm] [ɔːr]['traɪpɑːd][eɪt][tuː; tə] - [fiːt] [haɪ] , [ɔːr]['træktər][wɪð; wɪθ]

Tree	with	strong	limb	,	beam	or	tripod	8	to	10	feet	high	,	or	tractor	with
树	和	强的	肢	,	光束	或者	三脚架	8	到	-	脚	高的	, 或者		拖拉机	和

[haɪ'drɔːlɪk] [lɪft]

hydraulic	lift
液压	举起

一棵枝干粗壮的树、一根8到10英尺高的横梁或三脚架，或者一台带液压升降装置的拖拉机

['spredər] (['gæmbrəl][ɔːr]['met(ə)l][paɪp])

Spreader	(	gambrel	or	metal	pipe	)
撒布器	(	斜撑	或者	金属	管道	)

撑杆（斜撑杆或金属管）

['bʌkits] ([ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː])

Buckets	(	2	or	3	)
水桶	(	2	或者	3	)

水桶（2 或 3 个）

[aɪs][ɔːr][koʊld]['wɔːtər]

Ice	or	cold	water
冰	或者	寒冷的	水

冰或冷水

[strɔː] [fɔːr; fər] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndər]['ænɪm(ə)l] ['dʊrɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ]

Straw	for	placing	under	animal	during	evisceration	and	splitting
稻草	为了	放置	在下面	动物	期间	内脏切除	和	分裂

用于在动物内脏去除和分割过程中垫在动物身下的稻草

[kliːn] [klɔːðz] [ɔːr]['plæstɪk][fɔːr; fər] [prə'tekʃn] [ʌv; əv] [miːt] ['dʊrɪŋ] ['trænspɔːrt]

Clean	cloths	or	plastic	for	protection	of	meat	during	transport
干净的	布料	或者	塑料	为了	保护	的	肉	期间	运输

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏

[kliːn] [strɪŋ]

Clean	string
干净的	细绳

干净的弦

['skɔːldɪŋ] ['bærəl]

Scalding	barrel
烫	桶

烫伤桶

[pɑːt][ɔːr]['bærəl][fɔːr; fər] ['hiːtɪŋ] ['wɔːtər]

Pot	or	barrel	for	heating	water
锅	或者	桶	为了	加热	水

用于加热水的锅或桶

[bel] ['skreɪpɚz] ([wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː]) — [ðiːz] [ɑːr; ər][nɑːt] ['nesəseri] [bʌt; bət]['helpf(ə)l]

Bell	scrapers	(	1	or	2	)	—	these	are	not	necessary	but	helpful
钟	刮刀	(	1	或者	2	)	—	这些	是	不是	必要的	但	有帮助

钟形刮刀（1 或 2 个）——这些并非必需，但很有帮助。

['plaɪwʊd] [ɔːr] ['ʌðər] ['sɑːlɪd] [mə'tɪrɪəl] [fɔːr; fər] ['skɔːldɪŋ] ['plætfɔːrm]

Plywood	or	other	solid	material	for	scalding	platform
胶合板	或者	其他	坚硬的	材料	为了	烫	平台

用于烫伤平台的胶合板或其他实心材料

[θər'mɑːmɪtər] [wɪtʃ] ['rɛdʒəstɚz, 'rɛdʒɪstɚz][ʌp][tuː; tə] 200° [ef]

Thermometer	which	registers	up	to	200°	F
温度计	哪个	登记簿	向上	到	200°	F

可测量高达 200°F 的温度计

[draɪ] [wʊd] [fɔːr; fər]['faɪər]
Dry **wood** **for** **fire**
干燥 木头 为了 火

干柴可用于生火

[hɔːg][ɔːr] [heɪ] [hʊk]
Hog **or** **hay** **hook**
猪 或者 干草 钩

猪钩或干草钩

['proʊpeɪn] [tɔːrtʃ] [ɔːr] [bloʊ] [tɔːrtʃ]
Propane **torch** **or** **blow** **torch**
丙烷 火炬 或者 吹 火炬

丙烷喷灯或吹火炬

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [ðæt] [wɪl] [kʌm] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ] [miːt] [ɪz] ['θɜːrəli] [kliːnd] .
Be **sure** **that** **all** **equipment** **that** **will** **come** **in** **contact** **with** **meat** **is** **thoroughly** **cleaned** **.**
是 当然 那 全部 设备 那 将要 来 在 接触 和 肉 是 彻底 已清洗 .

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洁。

[blʌd] [ænd; ənd] ['ʌðər] [mə'tɪriəlz] [ðæt] [get] [ɑːn] [ðə; ði] ['aʊtər] ['gɑːrmənts] [ʌv; əv] ['wɜːrkərz] ['dʊrɪŋ]
Blood **and** **other** **materials** **that** **get** **on** **the** **outer** **garments** **of** **workers** **during**
血 和 其他 材料 那 得到 在 这 外 服装 的 工人 期间
['slɔːtər] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt][biː; bi] [træns'fəːd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɑːʃt] .
slaughter **should** **not** **be** **transferred** **to** **the** **carcass** **after** **it** **is** **washed** **.**
屠宰 应该 不是 是 转移 到 这 尸体 后 它 是 洗过 .

屠宰过程中沾到工人外衣上的血液和其他物质，在清洗后不应转移到胴体上。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] ['lɪstɪd] [ɪn][ðə; ði]['sekʃ(ə)n] , “ ['kʌtɪŋ]
Additional **equipment** **needed** **for** **cutting** **the** **carcass** **is** **listed** **in** **the** **section** **,** **“** **Cutting**
额外的 设备 需要 为了 切割 这 尸体 是 列出 在 这 部分 , “ 切割
.
:
.

切割胴体所需的其他设备列于“切割”部分。

” ['slɔːtər]
” **SLAUGHTER**
” 屠宰

“屠宰

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kɪld] [æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hjuː'meɪnli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
The **animal** **should** **be** **killed** **as** **quickly** **and** **humanely** **as** **possible** **.**
这 动物 应该 是 被杀 作为 迅速地 和 人道地 作为 可能的 .

应该尽快以人道的方式杀死这只动物。

[ɪn][moʊst] ['slɔːtər] [plænts] , [hɔːgz][ɑːr; ər] [ɪ'məʊbəˌlaɪzd] ['iːðər] [baɪ] [ɪ'lektrɪkl] ['stʌnɪŋ] [ɔːr]['kɑːrbən]
In **most** **slaughter** **plants** **,** **hogs** **are** **immobilized** **either** **by** **electrical** **stunning** **or** **carbon**
在 最多 屠宰 植物 , 猪 是 固定 任何一个 经过 电气 令人惊叹的 或者 碳
[daɪ'ɑːksaɪd][gæs] [ˌsʌfə'keɪʃn] .
dioxide **gas** **suffocation** **.**
二氧化硫 气体 窒息 .

在大多数屠宰场，猪是通过电击晕或二氧化碳气体窒息来使其失去行动能力的。

[ɑːn][ðə; ði][fɑːrm][ə; eɪ][hɔːg][kæn; kən][biː; bi] [stʌnd] [baɪ]['straɪkɪŋ][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [ʃɑːrp] [bloʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

On	the	farm	a	hog	can	be	stunned	by	striking	it	one	sharp	blow	with	a
在	这	农场	一个	猪	能	是	目瞪口呆	经过	引人注目	它	一	锋利的	吹	和	一个

[məˈkænɪk(ə)l] ['stʌnər] [ɔːr][baɪ] ['ʃuːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['fɔːrhed] [ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] ['slaɪtli]

mechanical	stunner	or	by	shooting	it	in	the	forehead	midway	between	and	slightly
机械的	惊艳	或者	经过	射击	它	在	这	前额	中途	之间	和	轻微地

[əˈbʌv] [ðə; ði] [aɪz] .

above	the	eyes	.
多于	这	眼睛	.

在农场里，可以用机械击晕器猛击一击使猪昏迷，或者用枪射击其额头，位置在两眼之间略上方。

[ðə; ði][fɜːrst] [əˈtempt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sək'sesf(ə)l] ([fɪg] . [ˌtuːˈtuː]) .

The	first	attempt	should	be	successful	(	fig	.	2	)	.
这	第一的	试图	应该	是	成功的	(	如图	.	2	)	.

第一次尝试应该会成功（图 2）。

[ɪmˈprɑːpərli] [pleɪst] ['bulits][kʊd; kəd] [kɔːz] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [mʌtʃ] [peɪn][ænd; ənd]['ɪndʒər] ['hɛlpɚz] [ɔːr]

Improperly	placed	bullets	could	cause	the	animal	much	pain	and	injure	helpers	or
不恰当	放置	子弹	可以	原因	这	动物	很多	疼痛	和	损伤	助手	或者

['ʌðər] ['laɪvstɑːk] .

other	livestock	.
其他	家畜	.

子弹位置不当可能会给动物造成极大的痛苦，并伤及帮手或其他牲畜。

['ænɪmlz] [ðæt] [bɪ'kʌm] [ɪk'saɪtɪd] ['dʊrɪŋ] ['stʌnɪŋ] [wɪl] [nɑːt] [bliːd] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðoʊz] [les]

Animals	that	become	excited	during	stunning	will	not	bleed	as	well	as	those	less
动物	那	变得	兴奋的	期间	令人惊叹的	将要	不是	流血	作为	出色地	作为	那些	较少的

[ɪk'saɪtɪd] .

excited	.
兴奋的	.

在击晕过程中，如果动物过于兴奋，则出血量会比不太兴奋的动物少。

[æz; əz]['ɔːlweɪz][ðə; ði][keɪs] [wen'evər] ['juːzɪŋ]['fai,aːrmz] , ['eksərsaɪz][ɔːl] [ə'proʊpriət] ['seɪfti]

As	always	the	case	whenever	using	firearms	,	exercise	all	appropriate	safety
作为	总是	这	案件	每当	使用	枪支	,	锻炼	全部	合适的	安全

[priˈkɔːʃənz] .

precautions	.
防范措施	.

与以往使用枪支时一样，务必采取一切适当的安全预防措施。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	5302
PN	-	-

PN-5302

['fɪgjər] [ˌtuːˈtuː] . — ['stʌnɪŋ] .

Figure	2	.	—	Stunning	.
数字	2	.	—	令人惊叹的	.

图 2.—惊艳。

['bliːdɪŋ]

Bleeding
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['slɔːtərɪŋ] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] .

Bleeding	is	a	very	important	part	of	the	slaughtering	operation	.
出血	是	一个	非常	重要的	部分	的	这	屠宰	手术	.

放血是屠宰过程中非常重要的一部分。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled] [wɪ'ðɪn] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [daʊn] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]

The	animal	should	be	bled	within	2	minutes	after	it	is	down	because	the
这	动物	应该	是	出血	之内	2	分钟	后	它	是	向下	因为	这

[blʌd] ['preʃər] [meɪ] [ɪn'kriːs] [ænd; ənd] [ðʌs] [breɪk] [ðə; ði] ['kəpɪlərɪz] [ænd; ənd] [kɔːz] [æn; ən]

blood	pressure	may	increase	and	thus	break	the	capillaries	and	cause	an
血	压力	可能	增加	和	因此	休息	这	毛细血管	和	原因	一个

[ˌʌnə'træktɪv] [kən'dɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [miːt] [kɔːld] “ [blʌd] [splæʃ] .

unattractive	condition	in	the	meat	called	“	blood	splash	.
不吸引人	状况	在	这	肉	称为	“	血	溅	.

动物倒地后应在 2 分钟内放血，因为血压可能会升高，从而导致毛细血管破裂，造成肉中出现一种称为“血溅”的难看现象。

” [ɔːl'ðoʊ] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [kən'dɪʃ(ə)n][ɪz] [seɪf] [fɔːr; fər] [kən'sʌmpʃ(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] [ʌn'plez(ə)nt]

”	Although	meat	with	this	condition	is	safe	for	consumption	,	it	is	quite	unpleasant
”	虽然	肉	和	这	状况	是	安全的	为了	消耗	,	它	是	相当	令人不快的

[ɪn] [ə'pɪrəns] .

in	appearance	.
在	外貌	.

“虽然这种肉可以安全食用，但外观很不美观。”

['æftər] ['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ɪts] [bæk] ,

After	stunning	the	animal	,	place	it	on	its	back	,
后	令人惊叹的	这	动物	,	地方	它	在	它是	后退	,

将动物击晕后，将其仰面放置。

['pɜːrfɪktli] [streɪt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [graʊnd] .

perfectly	straight	with	the	head	close	to	the	ground	.
完美	直的	和	这	头	关闭	到	这	地面	.

身体笔直，头部贴近地面。

[ə; eɪ]['helpər][kæn; kən][stænd]['oʊvər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][hoʊld][ɪts] [frʌnt] [legz] .

A	helper	can	stand	over	the	animal	and	hold	its	front	legs	.
一个	帮手	能	站立	超过	这	动物	和	抓住	它是	正面	腿	.

助手可以站在动物上方，抓住它的前腿。

['loʊkeɪt][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] ['brestboʊn] , [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] ([fɪg] . [θriː]) .

Locate	the	tip	of	the	breastbone	,	along	the	midline	(	fig	.	3	)	.
定位	这	提示	的	这	胸骨	,	沿着	这	中线	(	如图	.	3	)	.

找到胸骨尖端，沿中线（图 3）。

[ə; eɪ][sɪks] - [ɪntʃ] ['stɪkɪŋ] [naɪf] ['ʃaːpənd] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][tɪp][ɪz][best] .

A	6	-	inch	sticking	knife	sharpened	on	both	sides	of	the	tip	is	best	.
一个	6	-	英寸	粘性	刀	锋利	在	两个都	侧面	的	这	提示	是	最好的	.

最好使用一把6英寸长的、刀尖两侧都磨利的切菜刀。

[haʊ'evər] , [ə; eɪ]['regjələr]['boʊnɪŋ][ɔːr] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

However	,	a	regular	boning	or	skinning	knife	can	be	used	.
然而	,	一个	常规的	剔骨	或者	剥皮	刀	能	是	用过的	.

不过，也可以使用普通的剔骨刀或剥皮刀。

[hoʊld][ðə; ði] [naɪf] [æt; ət][ə; eɪ] - [tuː; tə] - - [dɪ'griː] ['æŋg(ə)l] ,

Hold	the	knife	at	a	35	to	40	-	degree	angle	,
抓住	这	刀	在	一个	-	到	-	-	程度	角度	,

将刀刃保持在35到40度角，

[θrʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['ʌndər] [ðə; ði] ['brestboʊn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [eɪmd] [tɔːrd] [ðə; ði] [teɪl] [ænd; ənd] [ðen]
thrust **it** **under** **the** **breastbone** **with** **the** **point** **aimed** **toward** **the** **tail** **and** **then**
推力 它 在下面 这 胸骨 和 这 观点 旨在 朝向 这 尾巴 和 然后
[gɪv] [æn; ən] ['ʌpwərd] [θrʌst] ([dɪp] [ðə; ði] [pɔɪnt]) [tuː; tə] ['sevər] [ðə; ði] [kə'rɑːtɪd] ['ɑːrtəri] ([fɪgz] . [fɔːr] &
give **an** **upward** **thrust** **(** **dip** **the** **point** **)** **to** **sever** **the** **carotid** **artery** **(** **figs** **.** **4** **&**
给 一个 向上 推力 (蘸 这 观点) 到 断绝 这 颈动脉 动脉 (无花果 . 4 &
[faɪv]) .
5 **)** **.**
5) .

将刀尖指向尾部，刺入胸骨下方，然后向上刺（刺入刀尖）切断颈动脉（图 4 和图 5）。

[noʊ] ['twɪstɪŋ] [ɔːr] [krɔːs] - ['kʌtɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [ɪz] ['nesəseri] .
No **twisting** **or** **cross** **-** **cutting** **of** **the** **knife** **is** **necessary** **.**
不 扭曲 或者 叉 - 切割 的 这 刀 是 必要的 .

无需扭转或交叉切割刀具。

[ɪf] [ðə; ði] [hɔːg] [dʌz] [nɑːt] [bliːd] ,
If **the** **hog** **does** **not** **bleed** **,**
如果 这 猪 做 不是 流血 ,

如果猪没有流血，

[ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] [naɪf] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [diːpər] [ə; eɪ] ['sekənd] [taɪm] [ænd; ənd] [ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['lɪt(ə)l]
insert **the** **knife** **a** **little** **deeper** **a** **second** **time** **and** **there** **should** **be** **little**
插入 这 刀 一个 小的 更深 一个 第二 时间 和 那里 应该 是 小的
['dɪfɪkəlti] ['getɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [stɪk] .
difficulty **getting** **a** **good** **stick** **.**
困难 获得 一个 好的 戳 .

第二次将刀子再深插一点，应该就能轻松撬出一根好棍子了。

[tuː; tə] [ə'vɔɪd] [ə; eɪ] “ ['ʃoʊldər] [stɪk] ” [duː] [nɑːt] [ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] [naɪf] [tuː] [fɑːr] [tuː; tə] ['iːðər] [saɪd] .
To **avoid** **a** **“** **shoulder** **stick** **”** **do** **not** **insert** **the** **knife** **too** **far** **to** **either** **side** **.**
到 避免 一个 “ 肩膀 戳 ” 做 不是 插入 这 刀 也 远的 到 任何一个 边 .

为避免“肩部刺伤”，请勿将刀插入过深。

[ðə; ði] ['blʌdi] ['tɪʃuː] [rɪ'zʌltɪŋ] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['ʃoʊldər] [stɪk] [wɪl] ['sʌbsɪkwəntli] [rɪ'kwaɪər] ['trɪmɪŋ]
The **bloody** **tissue** **resulting** **from** **a** **shoulder** **stick** **will** **subsequently** **require** **trimming**
这 血腥 组织 结果 从 一个 肩膀 戳 将要 随后 要求 修剪
.
:
.

肩部被棍棒击中后产生的血性组织随后需要修剪。

[ker] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] ['teɪkən] [tuː; tə] [meɪk] ['sɜːrt(ə)n] [ðæt] [ðə; ði] [hɔːg] [dʌz] [nɑːt] [kɪk] [juː; jʊ] [ɔːr]
Care **should** **also** **be** **taken** **to** **make** **certain** **that** **the** **hog** **does** **not** **kick** **you** **or**
关心 应该 还 是 已采取 到 制作 肯定 那 这 猪 做 不是 踢 你 或者
[ðə; ði] [naɪf] .
the **knife** **.**
这 刀 .

还要注意确保猪不会踢到你或刀。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5304**
PN - -

PN-5304

['fɪgjər] [θriː] . — [loʊ'keɪtɪŋ] ['brestboʊn] .
Figure **3** **.** **—** **Locating** **breastbone** **.**
数字 3 . — 定位 胸骨 .

图 3.—定位胸骨。

['fɪgjər] [fɔːr] . — ['stɪkɪŋ] (['bliːdɪŋ]) .
Figure 4 . — Sticking (bleeding) .
数字 4 . — 粘性 (出血) .

图 4.—粘连（出血）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5305
PN - -

PN-5305

['fɪgjər] [faɪv] . — [pə'ziʃənz][fɔːr; fər] ['stɪkɪŋ] .
Figure 5 . — Positions for sticking .
数字 5 . — 职位 为了 粘性 .

图 5.—粘附位置。

[her] [ɔːr] [skɪn] [rɪ'muːv(ə)l]
Hair or Skin Removal
头发 或者 皮肤 移动

脱毛或皮肤去除

[wʌns] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz][bled] ,
Once the animal is bled ,
一次 这 动物 是 出血 ,

动物放血后，

[ðə; ði] [her] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] ;
the hair can be removed by scalding the animal in hot water and scraping ;
这 头发 能 是 已移除 经过 烫 这 动物 在 热的 水 和 刮擦 ;

可以用热水烫伤动物并刮掉毛发；

[ɔːr][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [her] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['skɪnɪŋ] .
or the skin and hair can be removed by skinning .
或者 这 皮肤 和 头发 能 是 已移除 经过 剥皮 .

或者可以通过剥皮去除皮肤和毛发。

[trə'dɪʃənəli] , [hɔːgz][hæv; həv] [bɪn] ['skɔːldɪd][ænd; ənd] [skreɪpt] , [ænd; ənd][ðə; ði][skɪn][ɪz][left] [ɪn'tækt]
Traditionally , hogs have been scalded and scraped , and the skin is left intact
传统上 , 猪 有 到过 烫伤 和 刮擦 , 和 这 皮肤 是 左边 完好无损的
.
:
.

传统上，猪会被烫伤和刮毛，猪皮则保持完整。

[bəuθ] [prə'siːdʒərz] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'skʌst] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['meni] ['piːp(ə)l] [naʊ] [faɪnd][ðə; ði] ['skɪnɪŋ]
Both procedures will be discussed because many people now find the skinning
两个都 程序 将要 是 讨论 因为 许多 人们 现在 寻找 这 剥皮
['meθəd] [tuː; tə][biː; bi] ['iziə] ,
method to be easier ,
方法 到 是 更轻松 ,

我们将对两种手术方法进行讨论，因为现在许多人认为剥皮法更容易操作。

[tuː; tə][rɪ'kwaɪər] [les] [ɪ'kwɪpmənt] , [ænd; ənd][tuː; tə] [rɪ'zʌlt] [ɪn][æn; ən] ['iːkwəli] [ək'septəb(ə)l]['faɪn(ə)l]
to require less equipment , and to result in an equally acceptable final
到 要求 较少的 设备 , 和 到 结果 在 一个 同样地 可接受 最终的
['prɑːdʌkt] .
product .
产品 .

所需设备更少，且最终产品同样令人满意。

['skɔːldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] ['meθəd] :
Scalding and Scraping Method :
烫 和 刮擦 方法 :

烫烫刮除法：

[fɔːr; fər] ['skɔːldɪŋ] , [ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt][kən,sɪdə'reɪʃ(ə)n][ɪz] [meɪn'teɪnɪŋ] [æn; ən] ['ædɪkwət] [sə'plaɪ]

For	scalding	,	the	most	important	consideration	is	maintaining	an	adequate	supply
为了	烫	,	这	最多	重要的	考虑	是	保持	一个	足够的	供应

[ʌv; əv]['prɑːpərli] ['hiːtɪd] ['wɔːtər] .

of	properly	heated	water	.
的	适当地	加热	水	.

对于烫伤，最重要的考虑因素是保持充足的、温度适宜的热水供应。

[ə'prɑːksɪmətli] - ['gælənz][ʌv; əv] [nɪr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [pɪg] .

Approximately	50	gallons	of	near	boiling	water	will	be	needed	for	each	pig	.
大约	-	加仑	的	靠近	沸腾	水	将要	是	需要	为了	每个	猪	.

每头猪大约需要 50 加仑接近沸腾的水。

[ðɪs] ['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['redi] (['bɔɪlɪŋ]) [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [stʌnd] [ænd; ənd][bled] .

This	water	should	be	ready	(	boiling	)	before	the	animal	is	stunned	and	bled	.
这	水	应该	是	准备好	(	沸腾	)	前	这	动物	是	目瞪口呆	和	出血	.

在将动物击晕放血之前，水应该已经准备好（沸腾的）。

['æftər][ðə; ði][hɑːt]['wɔːtər][ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] ['bærəl] ,

After	the	hot	water	is	placed	in	the	scalding	barrel	,
后	这	热的	水	是	放置	在	这	烫	桶	,

将热水倒入烫烫桶后，

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [ə'dʒʌstɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['prɑːpər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər] ['skɔːldɪŋ] [baɪ]

it	can	be	adjusted	to	the	proper	temperature	for	scalding	by
它	能	是	调整	到	这	恰当的	温度	为了	烫	经过

['ædɪŋ] [koʊld]['wɔːtər] .

adding	cold	water	.
添加	寒冷的	水	.

加入冷水即可调节至合适的烫伤温度。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][kæn; kən][biː; bi]['skɔːldɪd][baɪ] ['sevrəl] ['meθədz] .

The	animal	can	be	scalded	by	several	methods	.
这	动物	能	是	烫伤	经过	一些	方法	.

可以用多种方法给这种动物烫伤。

[ðə; ði] ['iːzɪɪst] ['meθəd] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv] [tuː] ['bærəlz] ,

The	easiest	method	is	to	have	two	barrels	,
这	最容易	方法	是	到	有	二	桶	,

最简单的方法是使用两个桶，

[wʌn][fɔːr; fər] ['hiːtɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn][fɔːr; fər][juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['skɔːldɪŋ] [væt] .

one	for	heating	the	water	and	one	for	use	as	a	scalding	vat	.
一	为了	加热	这	水	和	一	为了	使用	作为	一个	烫	增值税	.

一个用于加热水，一个用作烫伤池。

['fɪfti] - [faɪv] ['gælən] ['bærəlz] [wɪl] [biː; bi][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][moʊst][hɔːgz] .

Fifty	-	five	gallon	barrels	will	be	large	enough	for	most	hogs	.
五十	-	五	加仑	桶	将要	是	大的	足够的	为了	最多	猪	.

55加仑的桶对大多数猪来说都足够大了。

[ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] ['bærəl][kæn; kən][biː; bi] ['berid] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] [æt; ət][ə; eɪ] [slaɪt] ['æŋg(ə)l] ;

The	scalding	barrel	can	be	buried	in	the	ground	at	a	slight	angle	;
这	烫	桶	能	是	埋葬	在	这	地面	在	一个	轻微	角度	;

烫毛桶可以略微倾斜地埋入地下；

[ðʌs] ['muːvmənt] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔːg][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['bærəl][ɪz] ['iziə] ([fɪg] . [sɪks]) .

thus	movement	of	the	hog	in	and	out	of	the	barrel	is	easier	(	fig	.	6	)	.
因此	移动	的	这	猪	在	和	出去	的	这	桶	是	更轻松	(	如图	.	6	)	.

因此，猪进出枪管就更容易了（图 6）。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðə; ði]['æŋg(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['bærəl][ɪz][nɑːt][tuː] [flæt][ɔːr][ðə; ði]['bærəl] [wɪl] [nɑːt][hoʊld]

Be	**sure**	**the**	**angle**	**of**	**the**	**barrel**	**is**	**not**	**too**	**flat**	**or**	**the**	**barrel**	**will**	**not**	**hold**
是	当然	这	角度	的	这	桶	是	不是	也	平坦的	或者	这	桶	将要	不是	抓住

[ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

enough	**water**	**to**	**cover**	**the**	**carcass**	**.**
足够的	水	到	覆盖	这	尸体	.

务必确保桶的角度不要太平，否则桶里装的水不够多，无法覆盖动物尸体。

[ə'nʌðər] ['meθəd] [fɔːr; fər] ['skɔːldɪŋ] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] ['skɔːldɪŋ] [væt] [ɔːr][ə; eɪ]['bærəl] ['ʌndər]

Another	**method**	**for**	**scalding**	**is**	**to**	**have**	**a**	**scalding**	**vat**	**or**	**a**	**barrel**	**under**
其他	方法	为了	烫	是	到	有	一个	烫	增值税	或者	一个	桶	在下面

[wɪtʃ] [ə; eɪ]['faɪər][kæn; kən][biː; bi] [bɪlt] .

which	**a**	**fire**	**can**	**be**	**built**	**.**
哪个	一个	火	能	是	建造	.

另一种烫毛方法是使用烫毛池或桶，并在下面生火。

[ðɪs] ['meθəd] [rɪ'kwaɪrz] [mɔːr] [kən'strʌkʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði]

This	**method**	**requires**	**more**	**construction**	**,**	**and**	**the**	**temperature**	**of**	**the**
这	方法	需要	更多的	建造	,	和	这	温度	的	这

['wɔːtər][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][kən'troʊl] .

water	**is**	**difficult**	**to**	**control**	**.**
水	是	难的	到	控制	.

这种方法需要更多的施工，而且水温难以控制。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5306**
PN	-	-

PN-5306

['fɪgjər] [sɪks] . — ['skɔːldɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .

Figure	**6**	**.**	**—**	**Scalding**	**equipment**	**.**
数字	6	.	—	烫	设备	.

图 6.—烫伤设备。

[sloʊ] [skɔːld][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [best] .

Slow	**scald**	**is**	**usually**	**best**	**.**
慢的	烫伤	是	通常	最好的	.

慢速烫烫通常是最好的。

['skɔːldɪŋ] ['wɔːtər] ['temprətʃəz] [bɪ'twiːn] 140° [ænd; ənd] 145° [ef][ɑːr; ər]['ɑːptɪməl] .

Scalding	**water**	**temperatures**	**between**	**140°**	**and**	**145°**	**F**	**are**	**optimal**	**.**
烫	水	温度	之间	140°	和	145°	F	是	最佳的	.

140°F 至 145°F 之间的热水温度最为理想。

[æt; ət] [ðiːz] ['ɑːptɪməl] ['temprətʃəz] ,

At	**these**	**optimal**	**temperatures**	**,**
在	这些	最佳的	温度	,

在这些最佳温度下，

[θriː][tuː; tə][sɪks] ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['skɔːldɪŋ] [ɑːr; ər][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði] [her] [ænd; ənd][skɜːrf] (

3	**to**	**6**	**minutes**	**of**	**scalding**	**are**	**required**	**to**	**loosen**	**the**	**hair**	**and**	**scurf**	**(**
3	到	6	分钟	的	烫	是	必需的	到	松开	这	头发	和	皮屑	(

['leɪər] [ʌv; əv] [ə'kjuːmjəleɪtɪd] [ɔɪl] ,

layer	**of**	**accumulated**	**oil**	**,**
层	的	积累	油	,

需要用热水烫3到6分钟才能松动毛发和头皮屑（积聚的油脂层），

[dɜːrt] , [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊtər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['sɛlz] [ɑːn][ðə; ði][skɪn]) .

dirt	**,**	**and**	**the**	**outer**	**layer**	**of**	**cells**	**on**	**the**	**skin**	**)**	**.**
污垢	,	和	这	外	层	的	细胞	在	这	皮肤	)	.

污垢和皮肤表层细胞）。

[ɪn][ðə; ði][fɔ:l] [wen] [ðə; ði]['wɪntər] [her] [ɪz] [bɪ'gɪnɪŋ] [tu:; tə] [groʊ] ,

In	the	fall	when	the	winter	hair	is	beginning	to	grow	,
在	这	落下	什么时候	这	冬天	头发	是	开始	到	生长	,

秋季，当冬毛开始生长时，

[ðə; ði] [her] [ʌv; əv][moʊst][hɔ:gz][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] .

the	hair	of	most	hogs	is	difficult	to	remove	.
这	头发	的	最多	猪	是	难的	到	消除	.

大多数猪的毛都很难去除。

['haɪər] ['wɔ:tər] ['temprətʃəz] (146° [tu:; tə] 150° [ef]) [ɔ:r][lɔ:ŋgər][səb'mɜ:rʒ(ə)n][taɪmz] [ɑ:r; ər]

Higher	water	temperatures	(	146°	to	150°	F	)	or	longer	submersion	times	are
更高	水	温度	(	146°	到	150°	F	)	或者	更长	浸没	时代	是

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][rɪ'kwaɪərd][fɔ:r; fər] ['skɔ:ldɪŋ] ['dʊrɪŋ] [ðɪs] “ [hɑ:rd] - [her] ” ['si:z(ə)n] .

usually	required	for	scalding	during	this	“	hard	-	hair	”	season	.
通常	必需的	为了	烫	期间	这	“	难的	-	头发	”	季节	.

在这个“硬发”季节，通常需要更高的水温（146°至150°F）或更长的浸泡时间才能进行烫发。

[ə'baʊt] ¼ [kʌp][ʌv; əv]['rɑ:zn] , [laɪm] ,

About	¼	cup	of	rosin	,	lime	,
关于	¼	杯子	的	松香	,	酸橙	,

约 1/4 杯松香、青柠汁

[ɔ:r][sʌm; səm] ['ʌðər] ['ælkəlaɪn] [mə'tɪrɪəl] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði][skɔ:ld]['wɔ:tər][tu:; tə][eɪd][ɪn][skɜ:rf][rɪ'mu:v(ə)l]

or	some	other	alkaline	material	added	to	the	scald	water	to	aid	in	scurf	removal
或者	一些	其他	碱性	材料	额外	到	这	烫伤	水	到	援助	在	皮屑	移动

[rɪ'zʌlts] [ɪn][ə; eɪ]['waɪtɝ, 'hwaɪtɝ][skɪn] .

results	in	a	whiter	skin	.
结果	在	一个	更白	皮肤	.

或者在烫发水中加入一些其他碱性物质来帮助去除头皮屑，这样可以使皮肤更白皙。

[ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm] , [ˌregju'leɪʃn] [ʌv; əv]['wɔ:tər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] ['dɪfɪkəlt] .

On	the	farm	,	regulation	of	water	temperature	is	difficult	.
在	这	农场	,	规定	的	水	温度	是	难的	.

在农场里，控制水温很困难。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][tu:; tə][ðə; ði] ['skɔ:ldɪŋ] ['bærəl] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ku:l] ['wɔ:tər][tu:; tə][ə'dʒʌst][tu:; tə]

Add	boiling	water	to	the	scalding	barrel	,	then	add	cool	water	to	adjust	to
添加	沸腾	水	到	这	烫	桶	,	然后	添加	凉爽的	水	到	调整	到

[ðə; ði]['prɑ:pər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

the	proper	temperature	.
这	恰当的	温度	.

先向烫水桶中加入沸水，然后再加入冷水调节至合适的温度。

[bɪ'gɪn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['skɔ:ldɪŋ] ['wɔ:tər][æt; ət] 155° [tu:; tə] 160° [ef][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ˌaɪ 'ti:] [ku:lz] ['ræpɪdli] .

Begin	with	the	scalding	water	at	155°	to	160°	F	because	it	cools	rapidly	.
开始	和	这	烫	水	在	155°	到	160°	F	因为	它	冷却	快速	.

先用 155° 到 160° 华氏度的滚烫热水，因为它冷却得很快。

[æt; ət] [ði:z] [haɪ] ['temprətʃəz] ,

At	these	high	temperatures	,
在	这些	高的	温度	,

在这样的高温下，

[ðə; ði]['kɑ:rkəs][mʌst; məst][bi:; bi][kept][ɪn]['moʊʃ(ə)n][ænd; ənd] [pʊld] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bærəl] ['sevrəl]

the	carcass	must	be	kept	in	motion	and	pulled	from	the	barrel	several
这	尸体	必须	是	保留	在	运动	和	拉	从	这	桶	一些

[taɪmz] .

times	.
时代	.

必须保持尸体处于运动状态，并多次将其从桶中拉出。

[ðɪs] ['muːvmənt] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts] - .

This	movement	prevents	overscalding	.
这	移动	阻止	-	.

这种动作可以防止过度烫伤。

- ['kɔːzɪz] [ðə; ði][skɪn][tuː; tə]['kɑːntrækt][ə'raʊnd][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [her] (" ['setɪŋ]

Overscalding	causes	the	skin	to	contract	around	the	base	of	the	hair	(	"	setting
-	原因	这	皮肤	到	合同	大约	这	根据	的	这	头发	(	"	环境

[ðə; ði] [her] ") [ænd; ənd] [kʊks] [ðə; ði][skɪn] .

the	hair	"	)	and	cooks	the	skin	.
这	头发	"	)	和	厨师	这	皮肤	.

过度烫发会导致皮肤收缩包裹住头发根部（"定型"），并煮熟皮肤。

[ɪf] [ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] - , [ðə; ði] [her] [ɪz] [ɪk'striːmli] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] .

If	the	carcass	is	overscalded	,	the	hair	is	extremely	difficult	to	remove	.
如果	这	尸体	是	-	,	这	头发	是	极其	难的	到	消除	.

如果胴体烫得太厉害，毛发就很难去除。

['æftər][ðə; ði]['prɑːpər]['wɔːtər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][hæz; həz] [bɪn] [ə'teɪnd] , [pleɪs] [ðə; ði][pɪg][ɪn][ðə; ði]

After	the	proper	water	temperature	has	been	attained	,	place	the	pig	in	the
后	这	恰当的	水	温度	有	到过	已达到	,	地方	这	猪	在	这

['bærəl] , [hed] [fɜːrst] ([fɪg] . ['sɛvən]) .

barrel	,	head	first	(	fig	.	7	)	.
桶	,	头	第一的	(	如图	.	7	)	.

当水温达到合适温度后，将猪头朝下放入桶中（图 7）。

['roʊteɪt][ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪn][ðə; ði]['bærəl] , ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər]

Rotate	the	carcass	in	the	barrel	,	pulling	it	in	and	out	of	the	water
旋转	这	尸体	在	这	桶	,	拉	它	在	和	出去	的	这	水

[ə'keɪʒ(ə)nəli] .

occasionally	.
偶尔	.

将桶中的尸体旋转，并不时地将其拉入水中再拉出。

[tʃek] [ðə; ði] [her] ['ɔːf(ə)n][fɔːr; fər] [iːz] [ʌv; əv][rɪ'muːv(ə)l] .

Check	the	hair	often	for	ease	of	removal	.
查看	这	头发	经常	为了	舒适	的	移动	.

经常检查毛发是否容易去除。

[ðə; ði] [her] [slɪps][fɜːrst]['oʊvər][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd][saɪdz] , [ðen] [ɪn][ðə; ði][flæŋk]['riːdʒənz] .

The	hair	slips	first	over	the	back	and	sides	,	then	in	the	flank	regions	.
这	头发	滑倒	第一的	超过	这	后退	和	侧面	,	然后	在	这	侧翼	地区	.

头发先滑过后脑勺和两侧，然后滑过两侧的皮肤。

[wen] [ðə; ði] [her] [kæn; kən][biː; bi] [pʊld] ['iːzəli] [ɪn][ðə; ði][flæŋk]['riːdʒənz][bɪ'haɪnd][ðə; ði] ['ʃəuldəz] ,

When	the	hair	can	be	pulled	easily	in	the	flank	regions	behind	the	shoulders	,
什么时候	这	头发	能	是	拉	容易地	在	这	侧翼	地区	在后面	这	肩膀	,

当肩膀后方的侧腹毛发可以轻松拉扯时，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][hɔːg][frʌm; frəm][ðə; ði]['bærəl][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔːg][ɪn][ðə; ði]

remove	the	hog	from	the	barrel	and	place	the	rear	of	the	hog	in	the
消除	这	猪	从	这	桶	和	地方	这	后部	的	这	猪	在	这

['wɔːtər] .

water	.
水	.

将猪从桶里取出，把猪的后半身放入水中。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5307
PN	-	-

['fɪgjər] ['sɛvən] . — ['skɔːldɪŋ] [hed] [fɜːrst] .
Figure 7 . — Scalding head first .
数字 7 . — 烫 头 第一的 .

图 7.—头部先被烫伤。

[waɪl] [ðə; ðɪ] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][hɔːg][ɪz] ['skɔːldɪŋ] ,
While the rear of the hog is scalding ,
尽管 这 后部 的 这 猪 是 烫 ,

当猪的后腿被烫伤时，

[pʊl] [ðə; ðɪ][toʊ][neɪlz][ænd; ənd] [duː] [klɔːz] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [frʌnt] [fiːt] [baɪ] [ˌɪn'sɜːtɪŋ] [ə; eɪ] [hʊk] ['ɪntuː]
pull the toe nails and dew claws from the front feet by inserting a hook into
拉 这 脚趾 指甲 和 露 爪子 从 这 正面 脚 经过 插入 一个 钩 进入
[ðə; ðɪ][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ðɪ][neɪl][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] ([fɪg] . [eɪt]) .
the top of the nail and pulling (fig . 8) .
这 顶部 的 这 指甲 和 拉 (如图 . 8) .

将钩子插入前脚趾甲和狼爪的顶部并拉出（图 8）。

[skreɪp] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [her] [ɑːn][ðə; ðɪ] [hed] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ,
Scrape as much of the hair on the head as possible ,
刮 作为 很多 的 这 头发 在 这 头 作为 可能的 ,

尽可能多地刮掉头上的头发，

[ɪ'speʃəli] [ə'raʊnd][ðə; ðɪ] [ɪrz] [ænd; ənd][snaʊt] ([fɪg] . [naɪn]) .
especially around the ears and snout (fig . 9) .
尤其 大约 这 耳朵 和 鼻子 (如图 . 9) .

尤其是耳朵和鼻子周围（图 9）。

[wen] [ðə; ðɪ] [her] [slɪps][ɪn][ðə; ðɪ] [rɪr] [flæŋks] , [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][hɔːg][frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['bærəl] .
When the hair slips in the rear flanks , remove the hog from the barrel .
什么时候 这 头发 滑倒 在 这 后部 侧翼 , 消除 这 猪 从 这 桶 .

当猪后侧的毛发滑落时，将猪从桶中取出。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][toʊ][neɪlz][ænd; ənd] [duː] [klɔːz] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [rɪr] [legz][ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ðɪ] [her]
Remove the toe nails and dew claws from the rear legs and pull the hair
消除 这 脚趾 指甲 和 露 爪子 从 这 后部 腿 和 拉 这 头发
[frʌm; frəm][ðə; ðɪ][teɪl] .
from the tail .
从 这 尾巴 .

去除后腿的趾甲和狼爪，并拔掉尾巴上的毛。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5308
PN - -

PN-5308

['fɪgjər] [eɪt] . — [rɪ'muːvɪŋ] [toʊ] [neɪlz] .
Figure 8 . — Removing toe nails .
数字 8 . — 移除 脚趾 指甲 .

图 8.—拔除脚趾甲。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5309
PN - -

PN-5309

['fɪgjər] [naɪn] . — ['skreɪpɪŋ] [hed] .
Figure 9 . — Scraping head .
数字 9 . — 刮擦 头 .

图 9.—刮头。

[grɪp] [ðə; ði] [legz] [wɪð; wɪθ] [bəuθ] [hændz] [ænd; ənd] [twɪst] [tuː; tə] [pʊl] [ɔːf] [ðə; ði] [her] .

Grip	the	legs	with	both	hands	and	twist	to	pull	off	the	hair	.
紧握	这	腿	和	两个都	双手	和	捻	到	拉	离开	这	头发	.

双手抓住腿，扭动将毛发扯掉。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [her] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdɪfɪkəlt] [ˈeriəz] ([hed] , [fiːt] , [dʒaʊl]) [fɜːrst] ,

Remove	the	hair	in	the	difficult	areas	(	head	,	feet	,	jowl	)	first	,
消除	这	头发	在	这	难的	区域	(	头	,	脚	,	面颊	)	第一的	,

先去除难以去除部位（头部、脚部、下巴）的毛发，

[ðen] [proʊˈsiːd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈiziə] [ˈeriəz] ([bæk] , [saɪdz]) .

then	proceed	to	the	easier	areas	(	back	,	sides	)	.
然后	继续	到	这	更轻松	区域	(	后退	,	侧面	)	.

然后继续进行较容易的部位（背部、侧面）。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [ðə; ði] [bel] [ˈskreɪpər] ,

If	you	use	the	bell	scraper	,
如果	你	使用	这	钟	刮刀	,

如果你使用钟形刮刀，

[tɪlt] [ðə; ði] [ˈskreɪpər] [ˈʌpwərd] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈfɔːrwərd] [edʒ] [ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ði] [ˈskreɪpər] [ˈfɔːrwərd] ,

tilt	the	scraper	upward	on	the	forward	edge	and	pull	the	scraper	forward	,
倾斜	这	刮刀	向上	在	这	向前	边缘	和	拉	这	刮刀	向前	,

将刮刀前端向上倾斜，然后向前拉动刮刀。

[əˈplaɪɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ˈpreʃər] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .

applying	as	much	pressure	as	possible	(	fig	.	10	)	.
申请	作为	很多	压力	作为	可能的	(	如图	.	-	)	.

施加尽可能大的压力（图 10）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	5310
PN	-	-

PN-5310

[ˈfɪgjər] - . — [ˈskreɪpɪŋ] [hed] .

Figure	10	.	—	Scraping	head	.
数字	-	.	—	刮擦	头	.

图 10.—刮刀头。

[skreɪp] [ðə; ði] [hɑːt] [ˈkɑːrkəs] [æz; əz] [ˈkwɪkli] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] [ðə; ði] [skɪn] [tendz] [tuː; tə] “

Scrape	the	hot	carcass	as	quickly	as	possible	because	the	skin	tends	to	“
刮	这	热的	尸体	作为	迅速地	作为	可能的	因为	这	皮肤	倾向于	到	“

[set] ” [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] .

set	”	as	it	cools	.
放	”	作为	它	冷却	.

趁热尽快刮掉鸡皮，因为鸡皮冷却后容易“定型”。

[ɪf] [ˈpætʃɪz] [ʌv; əv] [her] [ænd; ənd] [skɜːrf] [ɑːr; ər] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə] [skreɪp] ,

If	patches	of	hair	and	scurf	are	difficult	to	scrape	,
如果	补丁	的	头发	和	皮屑	是	难的	到	刮	,

如果毛发和皮屑难以刮除，

[ˈkʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ˈbɜːrlæp] [bæg] [ænd; ənd] [pɔːr] [hɑːt] [ˈwɔːtər] [ˈoʊvər] [ðem; ðəm] .

cover	them	with	a	burlap	bag	and	pour	hot	water	over	them	.
覆盖	他们	和	一个	粗麻布	包	和	倒	热的	水	超过	他们	.

用麻袋盖住它们，然后浇上热水。

['skreɪpɪŋ] [ɪz] [meɪd] ['iziə] [baɪ] ['muːvɪŋ] [ðə; ði] [legz] [ɔːr] [ðə; ði] [hed] [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [stretʃ] [ðə; ði] [skɪn]

Scraping	is	made	easier	by	moving	the	legs	or	the	head	in	order	to	stretch	the	skin
刮擦	是	制成	更轻松	经过	移动	这	腿	或者	这	头	在	命令	到	拉紧	这	皮肤

,

,

,

移动腿部或头部可以拉伸皮肤，使刮痧更容易进行。

['smuːðɪŋ] [ðə; ði] ['rɪŋklz] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [saɪdz] .

smoothing	the	wrinkles	along	the	sides	.
平滑	这	皱纹	沿着	这	侧面	.

抚平两侧的皱纹。

['æftər] [moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] [her] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'muːvd] , [pɔːr] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ænd; ənd]

After	most	of	the	hair	has	been	removed	,	pour	water	over	the	carcass	and
后	最多	的	这	头发	有	到过	已移除	,	倒	水	超过	这	尸体	和

[kən'tɪnjuː] ['skreɪpɪŋ] .

continue	scraping	.
继续	刮擦	.

大部分毛发去除后，往尸体上浇水，继续刮毛。

[pleɪs] [ðə; ði] ['skreɪpər] [flæt] [ə'genst] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [muːv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['roʊtəri] ['mænər] ([fɪg] .

Place	the	scraper	flat	against	the	skin	and	move	it	in	a	rotary	manner	(	fig	.
地方	这	刮刀	平坦的	反对	这	皮肤	和	移动	它	在	一个	旋转	方式	(如图	.	

-) .

11	)	.
-	)	.

将刮刀平放在皮肤上，并以旋转的方式移动（图 11）。

[ðɪs] [prə'siːdʒər] [eɪdz] [ɪn] [rɪ'muːv(ə)l] [ʌv; əv] [skɜːrf] [ænd; ənd] [dɜːrt] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [rɪ'muːv(ə)l] [ʌv; əv]

This	procedure	aids	in	removal	of	scurf	and	dirt	as	well	as	removal	of
这	程序	艾滋病	在	移动	的	皮屑	和	污垢	作为	出色地	作为	移动	的

[ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] [her] .

the	rest	of	the	hair	.
这	休息	的	这	头发	.

这种方法有助于去除头皮屑和污垢，以及去除剩余的毛发。

[ɪf] ['pætʃɪz] [ʌv; əv] [her] ['kænɑːt] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['skreɪpər] , [juːz] [ə; eɪ] [naɪf] .

If	patches	of	hair	cannot	be	removed	with	the	scraper	,	use	a	knife	.
如果	补丁	的	头发	不能	是	已移除	和	这	刮刀	,	使用	一个	刀	.

如果用刮刀无法去除毛发，请使用刀。

[sʌm; səm] ['piːp(ə)l] [prɪ'fɜːr] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] [naɪf] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [ɪn'taɪər] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] .

Some	people	prefer	to	use	a	knife	for	the	entire	operation	.
一些	人们	更喜欢	到	使用	一个	刀	为了	这	全部的	手术	.

有些人喜欢用刀完成整个手术过程。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5311
PN	-	-

PN-5311

['fɪgjər] - . — ['skreɪpɪŋ] ['mɪd(ə)l]

Figure	11	.	—	Scraping	middle
数字	-	.	—	刮擦	中间

图 11.—刮擦中部

[ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə] [biː; bi] [sə'spendɪd] .

The	carcass	is	now	ready	to	be	suspended	.
这	尸体	是	现在	准备好	到	是	暂停	.

现在可以把尸体悬挂起来了。

[kliːn] [ðə; ði] [fiːt] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ðə; ði] [səʊls] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fiːt] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn]

Clean	**the**	**feet**	**by**	**cutting**	**away**	**the**	**soles**	**of**	**the**	**feet**	**and**	**cutting**	**between**
干净的	这	脚	经过	切割	离开	这	鞋底	的	这	脚	和	切割	之间

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [toʊz] ([fɪg] . -) .

and	**around**	**the**	**toes**	**(**	**fig**	**.**	**12**	**)**	**.**
和	大约	这	脚趾	(	如图	.	-	)	.

清洁双脚的方法是：切掉脚底，并切掉脚趾之间和周围的皮肤（图 12）。

[ɪk'spoʊz] [ðə; ði] ['gæmbrəl] ['tendənz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [skɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [bæks] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪr]

Expose	**the**	**gambrel**	**tendons**	**by**	**cutting**	**through**	**the**	**skin**	**on**	**the**	**backs**	**of**	**the**	**rear**
暴露	这	斜撑	肌腱	经过	切割	通过	这	皮肤	在	这	背部	的	这	后部

[legz] [frʌm; frəm] [duː] [klɔːz] [tuː; tə] [hɑːk] ([fɪg] . -) .

legs	**from**	**dew**	**claws**	**to**	**hock**	**(**	**fig**	**.**	**13**	**)**	**.**
腿	从	露	爪子	到	跺脚	(	如图	.	-	)	.

从后腿的狼爪到跗关节，切开后腿背部的皮肤，露出腿筋（图 13）。

[kʌt] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['tendənz] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [kʌt] [ðə; ði] ['tendənz] ([fɪg] . -

Cut	**down**	**each**	**side**	**of**	**the**	**tendons**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**cut**	**the**	**tendons**	**(**	**fig**	**.**	**14**
切	向下	每个	边	的	这	肌腱	,	存在	小心	不是	到	切	这	肌腱	(	如图	.	-

) .

)	**.**
)	.

沿着肌腱两侧切开，注意不要切断肌腱（图 14）。

[ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] ['spredər] [ɔːr] ['gæmbrəl] ['ʌndər] [bəuθ] ['tendənz] [ɑːn] [iːtʃ] [leg] .

Insert	**the**	**spreader**	**or**	**gambrel**	**under**	**both**	**tendons**	**on**	**each**	**leg**	**.**
插入	这	撒布器	或者	斜撑	在下面	两个都	肌腱	在	每个	腿	.

将撑开器或撑杆插入每条腿的两条肌腱下方。

[sɪ'kjʊr] [ðə; ði] [legz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['spredər] [bɑːr] [ænd; ənd] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ([fɪg] . -) .

Secure	**the**	**legs**	**to**	**the**	**spreader**	**bar**	**and**	**suspend**	**the**	**carcass**	**(**	**fig**	**.**	**15**	**)**	**.**
安全的	这	腿	到	这	撒布器	酒吧	和	暂停	这	尸体	(	如图	.	-	)	.

将腿固定在撑杆上，并将尸体悬挂起来（图 15）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5312**
PN	-	-

PN-5312

['fɪgjər] - . — ['kliːnɪŋ] [fiːt] .

Figure	**12**	**.**	**—**	**Cleaning**	**feet**	**.**
数字	-	.	—	打扫	脚	.

图 12.—清洁脚部。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5313**
PN	-	-

PN-5313

['fɪgjər] - . — [ɪk'spoʊzɪŋ] ['gæmbrəl] ['tendənz] .

Figure	**13**	**.**	**—**	**Exposing**	**gambrel**	**tendons**	**.**
数字	-	.	—	暴露	斜撑	肌腱	.

图 13.—暴露斜肌腱。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5314**
PN	-	-

PN-5314

['fɪgjər] - . — [ɪk'spoʊzɪŋ] ['gæmbrəl] ['tendənz] .

Figure	**14**	**.**	**—**	**Exposing**	**gambrel**	**tendons**	**.**
数字	-	.	—	暴露	斜撑	肌腱	.

图 14.—暴露斜肌腱。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5315
PN - -

PN-5315

['fɪgjər] - . — [sə'spɛndɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] .
Figure 15 . — Suspending the carcass .
数字 - . — 暂停 这 尸体 .

图 15.—悬挂尸体。

[ɪf] [ə'veɪləb(ə)l] ,
If available ,
如果 可用的 ,

如有条件，

[ə; eɪ]['proʊpeɪn] [tɔːrtʃ] [ɔːr] ['bloʊtɔːrtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [sɪndʒ] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [her]
a propane torch or blowtorch can be used to singe the remaining hair
一个 丙烷 火炬 或者 喷灯 能 是 用过的 到 一盎司 这 其余的 头发
[ænd; ənd][skɜːrf] ([fɪg] . -) .
and scurf (fig . 16) .
和 皮屑 (如图 . -) .

可以使用丙烷喷灯或喷枪烧掉剩余的毛发和头皮屑（图 16）。

['sɪndʒɪŋ] [rɪ'muːvz] [moʊst][ʌv; əv][ðə; ði] [her] [ænd; ənd] [ə'laʊz] [smɔːl] , [laɪt] [her] [tuː; tə][biː; bi] [siːn] .
Singeing removes most of the hair and allows small , light hairs to be seen .
烧焦 移除 最多 的 这 头发 和 允许 小的 , 光 头发 到 是 已见 .

烧灼法可以去除大部分毛发，只留下细小、浅色的毛发。

[juːz] ['kɔːʃ(ə)n] ['dʊrɪŋ] ['sɪndʒɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] [ðə; ði][skɪn] .
Use caution during singeing to prevent burning the skin .
使用 警告 期间 烧焦 到 防止 燃烧 这 皮肤 .

烧灼时要小心，以免灼伤皮肤。

[ʃeɪv] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [her] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] ['θɜːrəli] .
Shave the remaining hair and wash the carcass thoroughly .
刮胡子 这 其余的 头发 和 洗 这 尸体 彻底 .

剃掉剩余的毛发，彻底清洗尸体。

[kən'tɪnjuː] [wɪð; wɪθ] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] (['peɪdʒɪz] - – -) .
Continue with evisceration and splitting (pages 24 – 35) .
继续 和 内脏切除 和 分裂 (页面 - – -) .

继续进行开膛破肚和分裂（第 24-35 页）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5316
PN - -

PN-5316

['fɪgjər] - . — ['sɪndʒɪŋ] .
Figure 16 . — Singeing .
数字 - . — 烧焦 .

图 16.—烧灼。

['skɪnɪŋ] ['meθəd] :
Skinning Method :
剥皮 方法 :

剥皮方法：

[ðə; ði] ['skɪnɪŋ] [prə'si:dʒər] [ju:st] [fɔ:r; fər] [pɔ:rk] ['kɑ:rkəs] [ɪz] ['sɪmələr] [tu:; tə] [ðæt] [ju:st] [fɔ:r; fər] [bi:f]

The	skinning	procedure	used	for	pork	carcass	is	similar	to	that	used	for	beef
这	剥皮	程序	用过的	为了	猪肉	尸体	是	相似的	到	那	用过的	为了	牛肉

['kɑ:kəsɪz] .

carcasses	.
尸体	.

猪胴体的去皮工艺与牛胴体的去皮工艺类似。

['skɪnɪŋ] [rɪ'kwaɪrz] [les] [ɪ'kwɪpmənt] [ænd; ənd] [kæn; kən] [bi:; bi] [dʌn] ['fæstər] [ðæn; ðən] ['skɔ:ldɪŋ]

Skinning	requires	less	equipment	and	can	be	done	faster	than	scalding
剥皮	需要	较少的	设备	和	能	是	完毕	快点	比	烫

[ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] .

and	scraping	.
和	刮擦	.

剥皮所需的设备较少，而且比烫毛和刮皮更快。

[wi:; wi] [hæv; həv] ['kɑ:mənli] [bi'li:vd] [ðæt] [ðə; ði] [skɪn] [wʌz; wəz] ['ni:dɪd] [ɑ:n] [hæmz] [ænd; ənd] ['beɪkən]

We	have	commonly	believed	that	the	skin	was	needed	on	hams	and	bacon
我们	有	通常	相信	那	这	皮肤	曾是	需要	在	火腿	和	熏肉

[tu:; tə] [ə'ʃʊr] ['prɑ:pər] ['kjuərɪŋ] ;

to	assure	proper	curing	;
到	保证	恰当的	养护	;

我们一直认为，火腿和培根需要带皮才能保证腌制效果良好；

[haʊ'evər] , [ðɪs] [bɪ'li:f] [ɪz] [nɑ:t] [ˌnesə'serəli] [kə'rekt] .

however	,	this	belief	is	not	necessarily	correct	.
然而	,	这	信仰	是	不是	一定	正确的	.

然而，这种观点未必正确。

[ə; eɪ] [pʊr] ['skɪnɪŋ] [dʒɑ:b] [kæn; kən] ['loʊər] [ðə; ði] ['kwɑ:ləti] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beli] [fɔ:r; fər] ['beɪkən] .

A	poor	skinning	job	can	lower	the	quality	of	the	belly	for	bacon	.
一个	贫穷的	剥皮	工作	能	降低	这	质量	的	这	腹部	为了	熏肉	.

剥皮工艺不佳会降低五花肉制作培根的品质。

['æftər] ['stʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['bli:dɪŋ] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] , [mu:v] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] [tu:; tə] [ðə; ði] [loʊ'keɪʃ(ə)n]

After	stunning	and	bleeding	the	animal	,	move	the	carcass	to	the	location
后	令人惊叹的	和	出血	这	动物	,	移动	这	尸体	到	这	地点

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['hɔɪstɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .

of	the	hoisting	equipment	.
的	这	吊装	设备	.

将动物击晕并放血后，将尸体移至起重设备所在位置。

[pleɪs] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] [ɑ:n] [ə; eɪ] [ʃi:t] [ʌv; əv] ['plaɪwʊd] , [ə; eɪ] ['kɑ:nkri:t] [slæb] , [ɔ:r] [strɔ:] .

Place	the	carcass	on	a	sheet	of	plywood	,	a	concrete	slab	,	or	straw	.
地方	这	尸体	在	一个	床单	的	胶合板	,	一个	具体的	板	,	或者	稻草	.

将尸体放在胶合板、混凝土板或稻草上。

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd] [dɜ:rt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] .

Wash	the	blood	and	dirt	from	the	carcass	.
洗	这	血	和	污垢	从	这	尸体	.

洗掉尸体上的血迹和污垢。

[tɜ:rn] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] [ɑ:n] [ɪts] [bæk] [ænd; ənd] [hoʊld] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ] [blɑ:ks] [pleɪst] [ɑ:n] [i:tʃ]

Turn	the	carcass	on	its	back	and	hold	it	in	place	with	blocks	placed	on	each
转动	这	尸体	在	它是	后退	和	抓住	它	在	地方	和	积木	放置	在	每个

[saɪd] ([fɪg] . -) .

side	(	fig	.	17	)	.
边	(	如图	.	-	)	.

将尸体翻过来，用木块将其固定在两侧（图 17）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5317
PN - -

PN-5317

['fɪgjər] - . — [pə'zɪʃ(ə)n][fɔːr; fər] ['skɪnɪŋ] .
Figure 17 . — Position for skinning .
数字 - . — 位置 为了 剥皮 .

图 17.—剥皮位置。

[kʌt] [ðə; ði][haɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [rɪr] [legz] , [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [duː] [klɔːz] ([fɪg] . -) .
Cut the hide around the rear legs , just below the dew claws (fig . 18) .
切 这 隐藏 大约 这 后部 腿 , 只是 以下 这 露 爪子 (如图 . -) .

在后腿周围，就在狼爪下方，切开皮（图 18）。

[meɪk] [ə; eɪ][kʌt] [θruː] ['oʊnli][ðə; ði][haɪd] , [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][leg] ,
Make a cut through only the hide , down the back of the leg ,
制作 一个 切 通过 仅有的 这 隐藏 , 向下 这 后退 的 这 腿 ,

只切开皮，沿着腿的后侧向下切开。

['oʊvər][ðə; ði] [hɑːks] , [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][æt; ət][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -
over the hocks , and to the midline at the center of the hams (fig . 19
超过 这 后腿 , 和 到 这 中线 在 这 中心 的 这 火腿 (如图 . -
) .
) .
) .

从跗关节上方到后腿中心的中线（图 19）。

[skɪn] [ə'raʊnd] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][leg] ,
Skin around each side of the leg ,
皮肤 大约 每个 边 的 这 腿 ,

腿部两侧的皮肤，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][haɪd][tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [hɑːk] ([fɪg] . -) .
removing the hide to a point below the hock (fig . 20) .
移除 这 隐藏 到 一个 观点 以下 这 跺脚 (如图 . -) .

将皮剥至跗关节以下的位置（图 20）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5318
PN - -

PN-5318

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [skɪn] [ə'raʊnd] [legz] .
Figure 18 . — Cutting skin around legs .
数字 - . — 切割 皮肤 大约 腿 .

图 18.—切开腿部周围的皮肤。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5319
PN - -

PN-5319

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [tuː; tə]['mɪdˌlaɪn] .
Figure 19 . — Cutting to midline .
数字 - . — 切割 到 中线 .

图 19.—切至中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5320
PN - -

PN-5320

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [legz] .
Figure 20 . — Skinning legs .
数字 - . — 剥皮 腿 .

图 20.—剥腿皮。

['oʊpən][ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [pɔɪnt] [wer] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wʌz; wəz] [stʌk]
Open the hide down the midline from the point where the animal was stuck
打开 这 隐藏 向下 这 中线 从 这 观点 在哪里 这 动物 曾是 卡住
,
,
,

从动物被卡住的地方开始，沿着中线撕开兽皮。

[ə'raʊnd] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['pjuːbɪs]['eriə] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə][ðə; ði]['eɪnəs] ([fɪg] . -) .
around each side of the pubis area and continue to the anus (fig . 21) .
大约 每个 边 的 这 耻骨 区域 和 继续 到 这 肛门 (如图 . -) .

沿着耻骨区域两侧延伸至肛门（图 21）。

[meɪk] [ðɪs] [kʌt][baɪ] [ˌɪn'sɝːtɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ðə; ði][skɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bleɪd]
Make this cut by inserting the point of the knife under the skin with the blade
制作 这 切 经过 插入 这 观点 的 这 刀 在下面 这 皮肤 和 这 刀刃
[tɜːrnd] [ʌp] .
turned up .
转向 向上 .

将刀尖插入皮肤下，刀刃向上，进行切割。

[ðɪs] [prə'siːdʒər] [ɪz] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][æz; əz] ['kʌtɪŋ] [frʌm; frəm][ˌɪn'saɪd][aʊt][ænd; ənd][prə'tekts] [ə'genst]
This procedure is referred to as cutting from inside out and protects against
这 程序 是 指 到 作为 切割 从 里面 出去 和 保护 反对
[miːt] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n][frʌm; frəm] [mə'tɪriəlz] [ɑːn][ðə; ði][haɪd] .
meat contamination from materials on the hide .
肉 污染 从 材料 在 这 隐藏 .

这种方法被称为从内向外切割，可以防止皮上的物质污染肉类。

[ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [tuː] ['diːpli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][juː; jʊ] [meɪ] ['pʌŋktʃər] [ðə; ði] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [kən'tæmɪneɪt]
Avoid cutting too deeply because you may puncture the intestine and contaminate
避免 切割 也 深 因为 你 可能 穿刺 这 肠 和 污染
[ðə; ði]['kɑːrkəs] .
the carcass .
这 尸体 .

避免切得太深，以免刺破肠道，污染胴体。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5321
PN - -

PN-5321

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [daʊn] ['mɪdˌlaɪn] .
Figure 21 . — Cutting down midline .
数字 - . — 切割 向下 中线 .

图 21.—沿中线切割。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][in'saidz][ʌv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
Remove the hide from the insides of the hams (fig . 22) .
消除 这 隐藏 从 这 内部 的 这 火腿 (如图 . -) .

去除火腿内部的皮（图 22）。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['iːzi] [tuː; tə][kʌt] [θruː] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː][ðə; ði] [liːn] .
Be careful , it is very easy to cut through the fat into the lean .
是 小心 , 它 是 非常 简单的 到 切 通过 这 胖的 进入 这 倾斜 .

注意，很容易把脂肪层切开，露出瘦肉。

[kən'tɪnjuː] ['skɪnɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [saɪdz] [tɔːrd] [ðə; ði] [brest] .
Continue skinning along the sides toward the breast .
继续 剥皮 沿着 这 侧面 朝向 这 胸部 .

继续沿两侧向胸部方向剥皮。

[græsp] [ðə; ði] ['luːsnd] [haɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [hænd] [ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [aʊt] .
Grasp the loosened hide in the opposite hand and pull it up and out .
抓牢 这 松动 隐藏 在 这 对面的 手 和 拉 它 向上 和 出去 .

用另一只手抓住松开的兽皮，向上向外拉。

[ðɪs] ['pleɪsɪz] ['tenʃ(ə)n] [ɑːn] [ðə; ði] [haɪd] , [rɪ'muːvz] ['rɪŋklz] , [ænd; ənd] [ə'laʊz] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə] [glaɪd] ['smuːðli] .
This places tension on the hide , removes wrinkles , and allows the knife to glide smoothly .
这 地方 紧张 在 这 隐藏 , 移除 皱纹 , 和 允许 这 刀 到 滑行 顺利 .

这样可以给兽皮施加张力，去除皱纹，使刀具能够顺畅地滑动。

['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['fɜːrmli] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [ðə; ði] [haɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [bleɪd] [tɜːrnd] ['slaɪtli] ['aʊtwərd] ([fɪg] . -) .
Holding the knife firmly , place it against the hide with the blade turned slightly outward (fig . 23) .
保持 这 刀 牢牢 , 地方 它 反对 这 隐藏 和 这 刀刃 转向 轻微地 向外 (如图 . -) .

握紧刀柄，将刀刃略微向外倾斜，抵住兽皮（图 23）。

[skɪn] [æz; əz] [fɑːr] [daʊn] [ðə; ði] [saɪdz] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] , [bʌt; bət] [nɑːt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] ([fɪg] . -) .
Skin as far down the sides as possible , but not around the front legs (fig . 24) .
皮肤 作为 远的 向下 这 侧面 作为 可能的 , 但 不是 大约 这 正面 腿 (如图 . -) .

尽可能向下延伸到两侧的皮肤，但不要延伸到前腿周围（图 24）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5322
PN - -

PN-5322

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [hæmz] .
Figure 22 . — Skinning hams .
数字 - . — 剥皮 火腿 .

图 22.—给火腿去皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5323
PN - -

PN-5323

['fɪgjər] - . — ['saɪdɪŋ] .
Figure 23 . — Siding .
数字 - . — 壁板 .

图 23.—侧板。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5324
PN - -

PN-5324

['fɪgjər] - . — ['saɪdɪŋ] .
Figure 24 . — Siding .
数字 - . — 壁板 .

图 24.—侧板。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][haɪd][left][ɑːn][ðə; ði] [rɪr]
Return **to** **the** **rear** **of** **the** **carcass** **and** **remove** **the** **hide** **left** **on** **the** **rear**
返回 到 这 后部 的 这 尸体 和 消除 这 隐藏 左边 在 这 后部
[ʌv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
of **the** **hams** **(** **fig** **.** **25** **)** **.**
的 这 火腿 (如图 . -) .

回到胴体的后部，去除留在火腿后部的皮（图 25）。

[duː][nɑːt][skɪn][ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd][ʌv; əv][ðə; ði][hæmz][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] .
Do **not** **skin** **the** **outside** **of** **the** **hams** **at** **this** **time** **.**
做 不是 皮肤 这 外部 的 这 火腿 在 这 时间 .

此时不要剥去火腿外皮。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [rɪr] [fiːt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði][boʊn][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [əˈbʌv] [ðə; ði] [hɑːk] (
Remove **the** **rear** **feet** **by** **sawing** **through** **the** **bone** **about** **2** **inches** **above** **the** **hock** **(**
消除 这 后部 脚 经过 锯切 通过 这 骨 关于 2 英寸 多于 这 跺脚 (
[fɪg] . -) .
fig **.** **26** **)** **.**
如图 . -) .

锯断后脚，在跗关节上方约 2 英寸处切断骨头（图 26）。

[ɪnˈsɜːrt][ðə; ði] ['spredər] ['ʌndər][ðə; ði][lɑːrdʒ]['tendənz][ɑːn][ðə; ði] [rɪr] [legz] ([fɪg] . -)
Insert **the** **spreader** **under** **the** **large** **tendons** **on** **the** **rear** **legs** **(** **fig** **.** **27** **)**
插入 这 撒布器 在下面 这 大的 肌腱 在 这 后部 腿 (如图 . -)

将撑开器插入后腿的大肌腱下方（图 27）

[ænd; ənd] [sɪˈkjʊr] [ðə; ði][legz][tuː; tə][ðə; ði] ['spredər] .
and **secure** **the** **legs** **to** **the** **spreader** **.**
和 安全的 这 腿 到 这 撒布器 .

并将支腿固定到撑杆上。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5325**
PN - -

PN-5325

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [rɪr] [ʌv; əv][hæmz] .
Figure **25** **.** **—** **Skinning** **rear** **of** **hams** **.**
数字 - . — 剥皮 后部 的 火腿 .

图 25.—去除火腿后侧的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5326**
PN - -

PN-5326

['fɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [fiːt] .
Figure **26** **.** **—** **Removing** **feet** **.**
数字 - . — 移除 脚 .

图 26.—移除脚。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5327**
PN - -

PN-5327

['fɪgjər] - . — [ɪkˈspoʊzɪŋ]['tendən] .
Figure **27** **.** **—** **Exposing** **tendon** **.**
数字 - . — 暴露 肌腱 .

图 27.—暴露肌腱。

[hɔɪst] [ðə; ðɪ] ['kɑːrkəs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kən'viːniənt] ['wɜːrkɪŋ] [haɪt] ([weɪst] [haɪ]) [fɔːr; fər] [skɪn] [rɪ'muːv(ə)l]
Hoist **the** **carcass** **to** **a** **convenient** **working** **height** **(** **waist** **high** **)** **for** **skin** **removal**
提升 这 尸体 到 一个 方便的 在职的 高度 (腰部 高的) 为了 皮肤 移动
[frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [hæmz] .
from **the** **outside** **of** **the** **hams** **.**
从 这 外部 的 这 火腿 .

将胴体抬到方便操作的高度（腰部高度），以便去除火腿外侧的皮。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ðɪ] [ˌaʊt'saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [hæmz] , ['liːvɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [fæt] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] [ɑːn]
Skin **around** **the** **outsides** **of** **the** **hams** **,** **leaving** **as** **much** **fat** **as** **possible** **on**
皮肤 大约 这 外面 的 这 火腿 , 离开 作为 很多 胖的 作为 可能的 在
[ðə; ðɪ] ['kɑːrkəs] .
the **carcass** **.**
这 尸体 .

去除火腿外侧的皮，尽可能多地保留胴体上的脂肪。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [haɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ðɪ] ['eɪnəs] [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [ðə; ðɪ] [teɪl] [æt; ət] [ðə; ðɪ] [dʒɔɪnt]
Remove **the** **hide** **around** **the** **anus** **and** **cut** **through** **the** **tail** **at** **the** **joint**
消除 这 隐藏 大约 这 肛门 和 切 通过 这 尾巴 在 这 联合的
['kloʊsɪst] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['bɑːdi] ([fɪg] . -) .
closest **to** **the** **body** **(** **fig** **.** **28** **)** **.**
最接近 到 这 身体 (如图 . -) .

去除肛门周围的皮，并在靠近身体的关节处切断尾巴（图 28）。

[pʊl] [ðə; ðɪ] [haɪd] [daʊn] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [hɪps] ([fɪg] . -) .
Pull **the** **hide** **down** **over** **the** **hips** **(** **fig** **.** **29** **)** **.**
拉 这 隐藏 向下 超过 这 臀部 (如图 . -) .

将兽皮拉下来盖住臀部（图 29）。

[ðə; ðɪ] [haɪd] [ə'lɔːŋ] [ðə; ðɪ] [hɪps] [ænd; ənd] [bæk] [kæn; kən] [biː; bi] [pʊld] [ɔːf] , ['liːvɪŋ] [ðə; ðɪ] [fæt] [ɑːn]
The **hide** **along** **the** **hips** **and** **back** **can** **be** **pulled** **off** **,** **leaving** **the** **fat** **on**
这 隐藏 沿着 这 臀部 和 后退 能 是 拉 离开 , 离开 这 胖的 在
[ðə; ðɪ] ['kɑːrkəs] .
the **carcass** **.**
这 尸体 .

臀部和背部的皮可以剥掉，留下胴体上的脂肪。

[ə'keɪʒ(ə)nəli] ,
Occasionally **,**
偶尔 ,

偶尔，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ðɪ] [skɪn] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [fæt] [ɪf] [lɑːrdʒ]
you **may** **need** **to** **use** **a** **knife** **to** **cut** **between** **the** **skin** **and** **the** **fat** **if** **large**
你 可能 需要 到 使用 一个 刀 到 切 之间 这 皮肤 和 这 胖的 如果 大的
['piːsɪz] [ʌv; əv] [fæt] [ɑːr; ər] ['biːɪŋ] [pʊld] [ɔːf] .
pieces **of** **fat** **are** **being** **pulled** **off** **.**
件 的 胖的 是 存在 拉 离开 .

如果需要去除大块脂肪，可能需要用刀在皮和脂肪之间划开。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5328**
PN - -

PN-5328

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [rɪr] [ʌv; əv] [hæmz] .
Figure **28** **.** **—** **Skinning** **rear** **of** **hams** **.**
数字 - . — 剥皮 后部 的 火腿 .

图 28.—去除火腿后侧的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5329
PN - -

PN-5329

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm] [bæk] .
Figure 29 . — Removing hide from back .
数字 - . — 移除 隐藏 从 后退 .

图 29.—去除背部皮毛。

[hɔɪst] [ðə; ðɪ]['kɑːrkəs][tuː; tə][ə; eɪ] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [pə'zɪʃ(ə)n] .
Hoist the carcass to a fully extended position .
提升 这 尸体 到 一个 完全 扩展 位置 .

将尸体吊起至完全伸展的位置。

['oʊpən][ðə; ðɪ][haɪd] [daʊn] [ðə; ðɪ] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['fɔːrleg] .
Open the hide down the rear of the forelegs .
打开 这 隐藏 向下 这 后部 的 这 前腿 .

揭开前腿后侧的皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][haɪd][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['fɔːrleg] ([fɪg] . -) .
Remove the hide on each side of the forelegs (fig . 30) .
消除 这 隐藏 在 每个 边 的 这 前腿 (如图 . -) .

去除前腿两侧的皮（图 30）。

[skɪn] [ə'lɔːŋ] [ðə; ðɪ][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['fɔːrleg] [ænd; ənd] [nek] .
Skin along the inside of the forelegs and neck .
皮肤 沿着 这 里面 的 这 前腿 和 脖子 .

前腿内侧和颈部的皮肤。

[skɪn] [ə'lɔːŋ] [ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['ʃəuldəz] [ænd; ənd][dʒaʊl][tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ə'prɑːksɪmətli]
Skin along the outside of the shoulders and jowls to a point approximately
皮肤 沿着 这 外部 的 这 肩膀 和 下巴 到 一个 观点 大约
[hæf] [wei] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ðɪ]['kɑːrkəs] ([fɪg] . -) .
half way to the back of the carcass (fig . 31) .
一半 方式 到 这 后退 的 这 尸体 (如图 . -) .

肩部和下颚外侧的皮肤，一直延伸到胴体背部大约一半的位置（图 31）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5330
PN - -

PN-5330

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːrleg]
Figure 30 . — Skinning forelegs
数字 - . — 剥皮 前腿

图 30.—剥去前腿皮

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5331
PN - -

PN-5331

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [saɪdz][ænd; ənd] [bæk] .
Figure 31 . — Skinning sides and back .
数字 - . — 剥皮 侧面 和 后退 .

图 31.—剥去侧面和背部的皮。

['sloʊli] [pʊl] [daʊn] [ænd; ənd][aʊt][ɑːn][ðə; ðɪ][haɪd] ([fɪg] . -) ,
Slowly pull down and out on the hide (fig . 32) ,
缓慢地 拉 向下 和 出去 在 这 隐藏 (如图 . -) ,

慢慢向下向外拉扯兽皮（图32），

[rɪ'muːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [bæk] .
removing **it** **along** **the** **back** **.**
移除 它 沿着 这 后退 .

从背面将其移除。

[ɪf] [ðə; ði][fæt] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][ter; tɪ(ə)r] ,
If **the** **fat** **begins** **to** **tear** **,**
如果 这 胖的 开始 到 撕 ,

如果脂肪开始撕裂，

[juːz][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [kə'rekt] [ðə; ði][tɔːrn] ['eriə] [ænd; ənd] [ðen] [kən'tɪnjuː] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði][haɪd] .
use **a** **knife** **to** **correct** **the** **torn** **area** **and** **then** **continue** **pulling** **the** **hide** **.**
使用 一个 刀 到 正确的 这 撕裂 区域 和 然后 继续 拉 这 隐藏 .

用刀修整撕裂处，然后继续拉扯兽皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][æz; əz][fɑːr] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
Remove **the** **hide** **as** **far** **down** **the** **back** **as** **possible** **(** **fig** **.** **33** **)** **.**
消除 这 隐藏 作为 远的 向下 这 后退 作为 可能的 (如图 . -) .

尽可能向下剥去背部的皮（图 33）。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [pʊl] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [nek] , [kəm'pliːt] [rɪ'muːv(ə)l]
When **it** **becomes** **difficult** **to** **pull** **along** **the** **top** **of** **the** **neck** **,** **complete** **removal**
什么时候 它 变成 难的 到 拉 沿着 这 顶部 的 这 脖子 , 完全的 移动
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .
with **a** **knife** **.**
和 一个 刀 .

当颈部上方难以拉动时，用刀将其完全移除。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5332**
PN - -

PN-5332

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm] [bæk] .
Figure **32** **.** **—** **Pulling** **hide** **from** **back** **.**
数字 - . — 拉 隐藏 从 后退 .

图 32.—从背面拉皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5333**
PN - -

PN-5333

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm] [bæk] .
Figure **33** **.** **—** **Pulling** **hide** **from** **back** **.**
数字 - . — 拉 隐藏 从 后退 .

图 33.—从背面拉皮。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [seɪvd] , [skɪn]['oʊvər][ðə; ði][poʊl][ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ([fɪg] . -
If **the** **head** **is** **to** **be** **saved** **,** **skin** **over** **the** **poll** **and** **down** **the** **face** **(** **fig** **.** **34**
如果 这 头 是 到 是 已保存 , 皮肤 超过 这 轮询 和 向下 这 脸 (如图 . -
) .
) **.**
) .

如果要保留头部，则剥去头顶和脸部的皮（图 34）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][æt; ət][ðə; ði] [snaʊt] .
Remove **the** **hide** **at** **the** **snout** **.**
消除 这 隐藏 在 这 鼻子 .

去掉鼻子处的皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [frʌnt] [fiːt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt] ([fɪg] . -) .
Remove **the** **front** **feet** **by** **sawing** **just** **below** **the** **knee** **joint** **(** **fig** **.** **35** **)** **.**
消除 这 正面 脚 经过 锯切 只是 以下 这 膝盖 联合的 (如图 . -) .

锯掉前脚，锯掉膝关节下方的部分（图 35）。

[kən'tɪnjuː] [wɪð; wɪθ] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .
Continue **with** **evisceration** **and** **splitting** **.**
继续 和 内脏切除 和 分裂 .

继续进行内脏取出和分割。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5334**
PN - -

PN-5334

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [hed] .
Figure **34** **.** **—** **Skinning** **head** **.**
数字 - . — 剥皮 头 .

图 34.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5335**
PN - -

PN-5335

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [legz] .
Figure **35** **.** **—** **Removing** **front** **legs** **.**
数字 - . — 移除 正面 腿 .

图 35.—移除前腿。

[ɪˌvɪsə'reɪʃn]
Evisceration
内脏切除

内脏切除

['luːs(ə)n] [ðə; ði] ['eɪnəs] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [diːp] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['pelvɪk] [kə'næl] .
Loosen **the** **anus** **by** **cutting** **around** **it** **,** **deep** **into** **the** **pelvic** **canal** **.**
松开 这 肛门 经过 切割 大约 它 , 深的 进入 这 骨盆 运河 .

通过切开肛门周围，深入骨盆腔，来松开肛门。

[pʊl] ['aʊtwərd] [ænd; ənd] [kʌt] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'tætʃmənts] ([fɪg] . -) ;
Pull **outward** **and** **cut** **any** **remaining** **attachments** **(** **fig** **.** **36** **)** **;**
拉 向外 和 切 任何 其余的 附件 (如图 . -) ;

向外拉出并剪断任何剩余的连接物（图 36）;

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [kʌt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] .
be **careful** **not** **to** **cut** **into** **the** **large** **intestine** **.**
是 小心 不是 到 切 进入 这 大的 肠 .

注意不要切到大肠。

[wen] [ðə; ði] ['eɪnəs] [ɪz] ['luːsnd] ,
When **the** **anus** **is** **loosened** **,**
什么时候 这 肛门 是 松动 ,

当肛门松弛时，

[taɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [strɪŋ] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [kən'tæmineɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ([fɪg] . -) .
tie **it** **with** **a** **piece** **of** **string** **to** **avoid** **contaminating** **the** **carcass** **(** **fig** **.** **37** **)** **.**
领带 它 和 一个 片 的 细绳 到 避免 污染 这 尸体 (如图 . -) .

用一根绳子把它绑起来，以免污染尸体（图 37）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5336**
PN - -

PN-5336

['fɪgjər] - . — ['luːsnɪŋ] ['eɪnəs] .
Figure 36 . — Loosening anus .
数字 - . — 松动 肛门 .

图 36.—放松肛门。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5337
PN - -

PN-5337

['fɪgjər] - . — ['taɪɪŋ] ['eɪnəs] .
Figure 37 . — Tying anus .
数字 - . — 捆绑 肛门 .

图 37.—肛门结扎。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['piːnɪs][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['slɔːtəd] ['bæroʊ] .
Remove the penis from a slaughtered barrow .
消除 这 阴茎 从 一个 屠杀 巴罗 .

从被宰杀的牛犊身上取下阴茎。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] ['fæti] ['tɪʃuː] [ə'lɔːŋ] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['piːnɪs][ænd; ənd][ə'raʊnd]
Cut through the skin and fatty tissue along each side of the penis and around
切 通过 这 皮肤 和 脂肪 组织 沿着 每个 边 的 这 阴茎 和 大约
[ðə; ði]['piːnɪs]['oʊpənɪŋ] .
the penis opening .
这 阴茎 开幕 .

沿着阴茎两侧和阴茎开口周围切开皮肤和脂肪组织。

[lɪft] ['ʌpwərd] [ænd; ənd][kʌt] [ˌʌndər'niːθ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] ([fɪg] . -) .
Lift upward and cut underneath it along the midline (fig . 38) .
举起 向上 和 切 下 它 沿着 这 中线 (如图 . -) .

向上提起，然后沿着中线向下切开（图 38）。

[kʌt] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['piːnɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] ,
Cut along the penis between the hams ,
切 沿着 这 阴茎 之间 这 火腿 ,

沿着阴茎在两腿之间切开，

[pʊl] [ðə; ði]['piːnɪs] ['ʌpwərd] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɪts] [ə'tætʃmənt] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv]
pull the penis upward and remove it at its attachment at the base of
拉 这 阴茎 向上 和 消除 它 在 它是 依恋 在 这 根据 的
[ðə; ði][hæm] ([fɪg] . -) .
the ham (fig . 39) .
这 火腿 (如图 . -) .

将阴茎向上拉，然后从其与腿根部的连接处将其拔出（图 39）。

[kən'tɪnjuː] [ðə; ði][kʌt] [meɪd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] , [æt; ət][ðer; ðər]['nætʃ(ə)rəl] [ˌsepə'reɪʃn] , [ɪk'spoʊzɪŋ]
Continue the cut made between the hams , at their natural separation , exposing
继续 这 切 制成 之间 这 火腿 , 在 他们的 自然的 分离 , 暴露
[ðə; ði] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] .
the white connective tissue .
这 白色的 连接词 组织 .

继续沿着火腿之间的自然分界线切开，露出白色的结缔组织。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['tɪʃuː] [tuː; tə][ðə; ði]['pelvɪk] ([eɪtʃ]) [boʊn] .
Cut through the tissue to the pelvic (aitch) bone .
切 通过 这 组织 到 这 骨盆 (音调) 骨 .

切开组织直至骨盆（髋骨）。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [eɪtʃ] [boʊn] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði]
Continue **cutting** **through** **the** **cartilage** **between** **the** **aitch** **bone** **and** **separate** **the**
继续 切割 通过 这 软骨 之间 这 音调 骨 和 分离 这
[hæmz] ([fɪg] . -) .
hams **(** **fig** **.** **40** **)** **.**
火腿 (如图 . -) .

继续切开髋骨之间的软骨，分离后腿骨（图 40）。

[ðɪs] [prə'siːdʒər] [ɪz] [ˌsætɪs'fæktəri] [ɪn] [jʌŋ] [pɪgz] ; [haʊ'evər] ,
This **procedure** **is** **satisfactory** **in** **young** **pigs** **;** **however** **,**
这 程序 是 令人满意的 在 年轻的 猪 ; 然而 ,

这种方法对幼猪来说是有效的；然而，

[ə; eɪ] [sɔː] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] [tuː; tə] [splɪt] [ðə; ði] [eɪtʃ] [boʊn] [ɪn] ['oʊldər] [hɔːgz] .
a **saw** **may** **be** **needed** **to** **split** **the** **aitch** **bone** **in** **older** **hogs** **.**
一个 锯 可能 是 需要 到 分裂 这 音调 骨 在 老 猪 .

对于年老的猪，可能需要用锯子才能将髋骨劈开。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5338**
PN - -

PN-5338

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['piːnɪs] .
Figure **38** **.** **—** **Removing** **penis** **.**
数字 - . — 移除 阴茎 .

图 38.—切除阴茎。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5339**
PN - -

PN-5339

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['piːnɪs] .
Figure **39** **.** **—** **Removing** **penis** **.**
数字 - . — 移除 阴茎 .

图 39.—切除阴茎。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5340**
PN - -

PN-5340

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] ['pelvɪk] [boʊn] .
Figure **40** **.** **—** **Splitting** **pelvic** **bone** **.**
数字 - . — 分裂 骨盆 骨 .

图 40.—骨盆骨劈开。

[meɪk] [ə; eɪ] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [ænd; ənd] [fæt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [pɔɪnt] [wer] [ðə; ði] [pɪg] [wʌz; wəz]
Make **a** **cut** **through** **the** **lean** **and** **fat** **from** **the** **point** **where** **the** **pig** **was**
制作 一个 切 通过 这 倾斜 和 胖的 从 这 观点 在哪里 这 猪 曾是
[stʌk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌpər] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['stɜːrnəm] [ɔːr] ['brestboʊn] ([fɪg] . -) .
stuck **to** **the** **upper** **end** **of** **the** **sternum** **or** **breastbone** **(** **fig** **.** **41** **)** **.**
卡住 到 这 上 结尾 的 这 胸骨 或者 胸骨 (如图 . -) .

从猪被粘住的地方到胸骨上端，切开瘦肉和脂肪（图 41）。

[ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] [naɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑːp] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['stɜːrnəm] ,
Insert **the** **knife** **at** **the** **top** **edge** **of** **the** **sternum** **,**
插入 这 刀 在 这 顶部 边缘 的 这 胸骨 ,

将刀尖插入胸骨上缘，

[kʌt] ['daʊnwərd] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [ɔ:f] ['sentər] [tu:; tə] ['oʊpən] [ðə; ði] [tʃest] ['kævəti] ([fɪg] . -) .
cut **downward** **and** **slightly** **off** **center** **to** **open** **the** **chest** **cavity** **(** **fig** **.** **42** **)** **.**
切 向下 和 轻微地 离开 中心 到 打开 这 胸部 空腔 (如图 . -) .

向下并略微偏离中心切开，打开胸腔（图 42）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **5341**
PN - -

PN-5341

['fɪgjər] - . — [tɪp] [ʌv; əv] ['stɜ:rnəm] .
Figure **41** **.** **—** **Tip** **of** **sternum** **.**
数字 - . — 提示 的 胸骨 .

图 41.—胸骨尖端。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **5342**
PN - -

PN-5342

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['stɜ:rnəm] .
Figure **42** **.** **—** **Opening** **the** **sternum** **.**
数字 - . — 开幕 这 胸骨 .

图 42.—打开胸骨。

['oʊpən] [ðə; ði] ['mɪdˌlaɪn] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [meɪd] [wen] [ðə; ði] [eɪtʃ] [boʊn] [wʌz; wəz]
Open **the** **midline** **,** **beginning** **at** **the** **opening** **made** **when** **the** **aitch** **bone** **was**
打开 这 中线 , 开始 在 这 开幕 制成 什么时候 这 音调 骨 曾是
[splɪt] .
split **.**
分裂 .

从髋骨裂开时形成的开口处开始，打开中线。

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [ɪn'sə:tɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [bleɪd]
With **the** **handle** **of** **the** **knife** **inserted** **in** **the** **opening** **and** **with** **the** **blade**
和 这 处理 的 这 刀 插入 在 这 开幕 和 和 这 刀刃
['pɔɪntɪd] ['aʊtwərd] [tu:; tə] [ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] ([fɪg] .
pointed **outward** **to** **avoid** **cutting** **the** **intestines** **(** **fig** **.**
尖 向外 到 避免 切割 这 肠子 (如图 .

将刀柄插入开口处，刀刃朝外，以免割伤肠子（图）。

-) , ['oʊpən] [ðə; ði] ['mɪdˌlaɪn] [tu:; tə] [ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [brest] ([fɪg] . -) .
43 **)** **,** **open** **the** **midline** **to** **the** **opening** **made** **at** **the** **breast** **(** **fig** **.** **44** **)** **.**
-) , 打开 这 中线 到 这 开幕 制成 在 这 胸部 (如图 . -) .

43），将中线打开至乳房处的开口（图 44）。

[ə'laʊ] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] ['stʌmək] [tu:; tə] [roʊl] ['aʊtwərd] [ænd; ənd] [hæŋ] ([fɪg] . -) .
Allow **the** **intestines** **and** **stomach** **to** **roll** **outward** **and** **hang** **(** **fig** **.** **45** **)** **.**
允许 这 肠子 和 胃 到 卷 向外 和 悬挂 (如图 . -) .

让肠胃向外翻卷并下垂（图 45）。

[du:] [nɑ:t] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [fɔ:l] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [ðə; ði] [ɪ'sɑ:fəgəs] [wɪl] [ter; tɪ(ə)r] [ænd; ənd] [spɪl] [ɪts]
Do **not** **allow** **them** **to** **fall** **because** **the** **esophagus** **will** **tear** **and** **spill** **its**
做 不是 允许 他们 到 落下 因为 这 食管 将要 撕 和 洒 它是
['kɑ:ntents] ['ɑ:ntə] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] .
contents **onto** **the** **carcass** **.**
内容 到 这 尸体 .

不要让它们掉下来，因为食道会撕裂，里面的东西会流到尸体上。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **5343**
PN - -

PN-5343

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] .
Figure 43 . — Opening the midline .
数字 - . — 开幕 这 中线 .

图 43.—打开中线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5344
PN - -

PN-5344

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] .
Figure 44 . — Opening the midline .
数字 - . — 开幕 这 中线 .

图 44.—打开中线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5345
PN - -

PN-5345

['fɪgjər] - . — [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] ['stʌmək] .
Figure 45 . — Intestines and stomach .
数字 - . — 肠子 和 胃 .

图 45.—肠和胃。

[pʊl] [ðə; ði] ['luːsnd] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] [daʊn] [pæst][ðə; ði] ['kidniz] ([fɪg] . -) .
Pull the loosened large intestine down past the kidneys (fig . 46) .
拉 这 松动 大的 肠 向下 过去的 这 肾脏 (如图 . -) .

将松动的大肠向下拉过肾脏（图 46）。

['sevər] [ðə; ði] [ə'tætʃmənts] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪvər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['pʊlɪŋ] ['aʊtwərd] [ænd; ənd]
Sever the attachments to the liver and remove it by pulling outward and
断绝 这 附件 到 这 肝 和 消除 它 经过 拉 向外 和
['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] ([fɪg] . -) .
cutting the connective tissue (fig . 47) .
切割 这 连接词 组织 (如图 . -) .

切断肝脏与周围组织的连接，然后向外拉出并切开结缔组织将其取出（图 47）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [gɔːl] ['blædər] [frʌm; frəm][ðə; ði]['lɪvər][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] ([fɪg] . -) .
Remove the gall bladder from the liver by cutting beneath it and pulling (fig . 48) .
消除 这 瘿 膀胱 从 这 肝 经过 切割 下面 它 和 拉 (如图 . -) .

将胆囊从肝脏中取出，方法是从胆囊下方切开并拉出（图 48）。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪts]['kɑːntents][tuː; tə] [spɪl] ['ɑːntə][ðə; ði]['lɪvər] .
Be careful not to allow its contents to spill onto the liver .
是 小心 不是 到 允许 它是 内容 到 洒 到 这 肝 .

注意不要让里面的东西洒到肝脏上。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5346
PN - -

PN-5346

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] .
Figure 46 . — Pulling large intestine .
数字 - . — 拉 大的 肠 .

图 46.—牵拉大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5347
PN - -

PN-5347

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['lɪvər] .
Figure 47 . — Removing liver .
数字 - . — 移除 肝 .

图 47.—切除肝脏。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5348
PN - -

PN-5348

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [gɔːl] ['blædər] .
Figure 48 . — Removing gall bladder .
数字 - . — 移除 癥 膀胱 .

图 48.—切除胆囊。

[pʊl] [ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] ['aʊtwərd] [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] ([fɪg] .
Pull the stomach and intestines outward and cut through the diaphragm (fig .
拉 这 胃 和 肠子 向外 和 切 通过 这 隔膜 (如图 .
-) .
49) .
-) .

将胃和肠向外拉，切开膈肌（图 49）。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] [θɪn] [ʃiːt] [ʌv; əv] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði]
This is the thin sheet of muscle and white connective tissue that separates the
这 是 这 薄的 床单 的 肌肉 和 白色的 连接词 组织 那 分离 这
['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːrt] .
stomach and intestines from the lungs and heart .
胃 和 肠子 从 这 肺 和 心 .

这是一层薄薄的肌肉和白色结缔组织，它将胃和肠与肺和心脏分隔开来。

[pʊl] ['aʊtwərd] [ɑːn] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːrt] [ænd; ənd] [kʌt] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɪndpaɪp]
Pull outward on the lungs and heart and cut down each side of the windpipe
拉 向外 在 这 肺 和 心 和 切 向下 每个 边 的 这 气管
,
,
,

向外拉扯肺部和心脏，然后切开气管两侧。

['sevərɪŋ] [ɪts] [ə'tætʃmənt] [æt; ət] [ðə; ði] [hed] ([fɪg] . -) .
severing its attachment at the head (fig . 50) .
切断 它是 依恋 在 这 头 (如图 . -) .

切断其头部连接（图 50）。

[tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [hɑːrt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [lʌŋz] , [kʌt] [ə'krɔːs] [ɪts] [tɑːp] ([fɪg] . -) .
To separate the heart from the lungs , cut across its top (fig . 51) .
到 分离 这 心 从 这 肺 , 切 穿过 它是 顶部 (如图 . -) .

要将心脏与肺分开，从其顶部切开（图 51）。

[ðə; ði] [hɑːrt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [splɪt] ['oʊpən] [tuː; tə] [ə'laʊ] ['θɜːroʊ] ['wɑːʃɪŋ] .
The heart should be split open to allow thorough washing .
这 心 应该 是 分裂 打开 到 允许 彻底 洗涤 .

心脏应该剖开，以便彻底清洗。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [hɑːrt] [ænd; ənd] ['lɪvər] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [aɪs] [ɔːr] [aɪs] ['wɔːtər] .
Wash the heart and liver thoroughly and put them in ice or ice water .
洗 这 心 和 肝 彻底 和 放 他们 在 冰 或者 冰 水 .

将心脏和肝脏彻底洗净，放入冰块或冰水中。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5349
PN - -

PN-5349

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] ['daɪəfræm] .
Figure 49 . — Cutting diaphragm .
数字 - . — 切割 隔膜 .

图 49.—切割隔膜。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5350
PN - -

PN-5350

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['wɪndpaɪp] .
Figure 50 . — Removing windpipe .
数字 - . — 移除 气管 .

图 50.—切除气管。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5351
PN - -

PN-5351

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hɑːrt] .
Figure 51 . — Removing heart .
数字 - . — 移除 心 .

图 51.—取出心脏。

['splɪtɪŋ] [ænd; ənd] [hed] [rɪ'muːv(ə)l]
Splitting and Head Removal
分裂 和 头 移动

劈裂和头部拆卸

[wɑːʃ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] [bɪ'fɔːr] ['splɪtɪŋ] .
Wash the inside of the carcass before splitting .
洗 这 里面 的 这 尸体 前 分裂 .

分割前先清洗胴体内部。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔː] , [bɪ'gɪn] ['splɪtɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
With the saw , begin splitting from the inside between the hams (fig . 52) .
和 这 锯 , 开始 分裂 从 这 里面 之间 这 火腿 (如图 . -) .

用锯子从火腿之间的内部开始劈开（图 52）。

[kiːp] [ðə; ði][splɪt][æz; əz] [nɪr] [ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ,
Keep the split as near the center of the backbone as possible ,
保持 这 分裂 作为 靠近 这 中心 的 这 骨干 作为 可能的 ,

尽量使劈叉位置靠近脊柱中心。

[ænd; ənd] [sɔː] [θruː] [ðə; ði][teɪl]['riːdʒən][tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ˌmɪd'weɪ] [θruː] [ðə; ði][lɔɪn] ([fɪg] . -)
and saw through the tail region to a point midway through the loin (fig . 53)
和 锯 通过 这 尾巴 地区 到 一个 观点 中途 通过 这 腰部 (如图 . -)
.
:
.

锯开尾部，一直锯到腰部中间的位置（图 53）。

[muːv] [əˈraʊnd] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [ænd; ənd] [nek]
Move **around** **to** **the** **back** **and** **continue** **sawing** **through** **the** **shoulder** **and** **neck**
移动 大约 到 这 后退 和 继续 锯切 通过 这 肩膀 和 脖子
[tuː; tə][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [hed] ([fɪg] . -) .
to **the** **base** **of** **the** **head** **(** **fig** **.** **54** **)** **.**
到 这 根据 的 这 头 (如图 . -) .

绕到后面，继续锯断肩膀和脖子，一直锯到头部底部（图 54）。

[ɪf] [ðə; ði] [splɪt] [gets] [ɔːf] [ˈsentər] ,
If **the** **split** **gets** **off** **center** **,**
如果 这 分裂 获得 离开 中心 ,

如果分割线偏离中心，

[kənˈtɪnjuː] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði][nekst] [ˈvɜːrtɪbrə] [ænd; ənd] [ðen] [ˌriːəˈlaɪn][ðə; ði] [sɔː] .
continue **sawing** **through** **to** **the** **next** **vertebra** **and** **then** **realign** **the** **saw** **.**
继续 锯切 通过 到 这 下一个 椎骨 和 然后 重新调整 这 锯 .

继续锯到下一节椎骨，然后重新调整锯子的位置。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5352**
PN - -

PN-5352

[ˈfɪgjər] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **52** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 52.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5353**
PN - -

PN-5353

[ˈfɪgjər] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **53** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 53.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5354**
PN - -

PN-5354

[ˈfɪgjər] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **54** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 54.—分裂。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][ˈætləs][dʒɔɪnt] ([ðə; ði][dʒɔɪnt][ˈkloʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [hed]) .
Remove **the** **head** **at** **the** **atlas** **joint** **(** **the** **joint** **closest** **to** **the** **head** **)** **.**
消除 这 头 在 这 图集 联合的 (这 联合的 最接近 到 这 头) .

在寰椎关节处（靠近头部的关节）切除头部。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪkˈspoʊzd] [ɪf] [ðə; ði][ˈkɑːrkəs][ɪz][ˈprɑːpərli] [splɪt] ([fɪg] . -) .
This **joint** **should** **be** **exposed** **if** **the** **carcass** **is** **properly** **split** **(** **fig** **.** **55** **)** **.**
这 联合的 应该 是 裸露 如果 这 尸体 是 适当地 分裂 (如图 . -) .

如果将胴体正确分割，则该关节应该暴露出来（图 55）。

[ˈæftər] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt][kʌt] [ˈdaʊnwərd] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði][dʒɔː][boʊn] ,
After **cutting** **through** **the** **joint** **cut** **downward** **along** **the** **jaw** **bone** **,**
后 切割 通过 这 联合的 切 向下 沿着 这 颚 骨 ,

切开关节后，沿着下颌骨向下切开。

['liːvɪŋ] [ðə; ði][dʒaʊl] [ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði]['kɑːrkəs] .
leaving **the** **jowls** **attached** **to** **the** **carcass** **.**
离开 这 下巴 随附的 到 这 尸体 .

将下颚肉留在尸体上。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌŋ] , [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
If **desired** **,** **remove** **the** **tongue** **,** **wash** **it** **thoroughly** **,** **and** **place** **it** **with** **the**
如果 想要的 , 消除 这 舌头 , 洗 它 彻底 , 和 地方 它 和 这
['lɪvər][ænd; ənd] [hɑːrt] .
liver **and** **heart** **.**
肝 和 心 .

如果需要，可以取出舌头，彻底清洗干净，然后与肝脏和心脏放在一起。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5355**
PN - -

PN-5355

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hed] [æt; ət]['ætləs][dʒɔɪnt] .
Figure **55** **.** **—** **Removing** **head** **at** **atlas** **joint** **.**
数字 - . — 移除 头 在 图集 联合的 .

图 55.—在寰椎关节处切除头部。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kidniz] [ænd; ənd] [liːf] [fæt] ([fɪgz] .
Remove **the** **kidneys** **and** **leaf** **fat** **(** **figs** **.**
消除 这 肾脏 和 叶子 胖的 (无花果 .

去除肾脏和叶子脂肪（无花果）。

- [ænd; ənd] -) .
56 **and** **57** **)** **.**
- 和 -) .

56 和 57)。

[ðə; ði] [liːf] [fæt][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['luːsnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði] ['daɪəfræm] ['mʌs(ə)l][ænd; ənd]
The **leaf** **fat** **is** **removed** **by** **loosening** **it** **from** **the** **diaphragm** **muscle** **and**
这 叶子 胖的 是 已移除 经过 松动 它 从 这 隔膜 肌肉 和
['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['ʌpwərd] .
lifting **it** **upward** **.**
举重 它 向上 .

将叶片脂肪从横膈膜肌肉上剥离并向上提起，即可去除叶片脂肪。

[wɑːʃ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['tʃɪlɪŋ] .
Wash **the** **carcass** **thoroughly** **before** **chilling** **.**
洗 这 尸体 彻底 前 令人不寒而栗 .

冷藏前将胴体彻底清洗干净。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5356**
PN - -

PN-5356

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['kɪdni] .
Figure **56** **.** **—** **Removing** **kidney** **.**
数字 - . — 移除 肾 .

图 56.—切除肾脏。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5357**
PN - -

PN-5357

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [liːf] [fæt] .
Figure 57 . — Removing leaf fat .
数字 - . — 移除 叶子 胖的 .

图 57.—去除叶片脂肪。

[ɪg'zæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
Examining the Carcass
检查 这 尸体

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'tɜːrn(ə)l] ['ɔrgənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [drest] ['kɑːrkəs] ([fɪg] .
All the internal organs and the dressed carcass (fig .
全部 这 内部的 器官 和 这 穿着 尸体 (如图 .

所有内脏器官和宰杀后的胴体（图）。

-) [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪg'zæmɪnd] ['kerfəli] [fɔːr; fər] ['eni] [ˌæbnɔː'mælitiz] [ɔːr] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [maɪt]
58) should be examined carefully for any abnormalities or conditions that might
-) 应该 是 检查 小心 为了 任何 异常 或者 状况 那 可能
[ə'fekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] [fuːd] .
affect the fitness of the meat for food .
影响 这 健康 的 这 肉 为了 食物 .

58）应仔细检查是否有任何异常或可能影响肉质适宜食用的状况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə; eɪ] [miːt] [ɪn'spektər] [ɔːr] ['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neriən] [ɪz] [ðə; ði] ['oʊnli] ['pɜːrs(ə)n]
Usually a meat inspector or graduate veterinarian is the only person
通常 一个 肉 检查员 或者 毕业 兽医 是 这 仅有的 人
['kwɑːlɪfaɪd] [tuː; tə] [duː] [ðɪs] ,
qualified to do this ,
合格的 到 做 这 ,

通常只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[ænd; ənd] [wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['prez(ə)nt] [tuː; tə] [ɪn'spekt] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ; [haʊ'evər] , ['ʌndər] [fɑːrm]
and one should be present to inspect the carcass ; however , under farm
和 一 应该 是 展示 到 检查 这 尸体 ; 然而 , 在下面 农场
[kən'dɪʃ(ə)nz] ,
conditions ,
状况 ,

应该有人在场检查尸体；然而，在农场条件下，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə] [lʊk] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['ɑːbviəs] [saɪnz] [ʌv; əv] [dɪ'ziːz] [ɔːr] ['dæmɪdʒ] [jɔːr'self] .
you may need to look for the obvious signs of disease or damage yourself .
你 可能 需要 到 看 为了 这 明显的 标志 的 疾病 或者 损害 你自己 .

你可能需要自己寻找疾病或损伤的明显迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔːr] ['kɑːrkəs] [ɪz] ['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [əb'teɪn] ['ekspɜːrt]
If any part of the viscera or carcass is questionable , you should obtain expert
如果 任何 部分 的 这 内脏 或者 尸体 是 值得怀疑 , 你 应该 获得 专家
[əd'vaɪs] .
advice .
建议 .

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnər] ['ɪndʒəriz] , ['pɛrəˌsaɪts] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔrgənz] , [ɪn'kloʊzd] ['æbˌsɛsɪz] ,
Bruises , minor injuries , parasites in the organs , enclosed abscesses ,
瘀伤 , 次要的 受伤 , 寄生虫 在 这 器官 , 内 脓肿 ,

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫、封闭性脓肿

[ænd; ənd] ['sɪŋg(ə)l] ['tuːmɜ-z] [ɑːr; ər] ['friːkwəntli] ['loʊk(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːzəli] [rɪ'muːvd]

and	single	tumors	are	frequently	local	conditions	that	can	be	easily	removed
和	单身的	肿瘤	是	频繁地	当地的	状况	那	能	是	容易地	已移除

.

:

.

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evər] , [kən'dʒestʃən] [ɔːr] [ˌɪnflə'meɪʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪnz] , ['kidniz] , ['ɪnər] ['sɜːrfɪs]

However	,	congestion	or	inflammation	of	the	lungs	,	intestines	,	kidneys	,	inner	surface
然而	,	拥塞	或者	炎	的	这	肺	,	肠子	,	肾脏	,	内	表面

[ʌv; əv] [tʃest] ,

of	chest	,
的	胸部	,

然而，肺部、肠道、肾脏、胸腔内表面的充血或炎症，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)
第2/3页

[ɔ:r][æb'dɑ:mɪn(ə)l]['kævəti][ænd; ənd] ['nu:mərəs] ['jeloʊɪʃ] [ɔ:r] [pɜ:rl] - [laɪk] [groʊθ] ['skætərd]
or abdominal cavity and numerous yellowish or pearl - like growths scattered
或者 腹部 空腔 和 很多的 淡黄色 或者 珍珠 - 喜欢 增长 疏散
[θru:'aʊt] [ðə; ði] ['ɔrgənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [vju:d] ['sɪriəsli] .
throughout the organs should be viewed seriously .
自始至终 这 器官 应该 是 已查看 严重地 .

腹腔内或各器官散布着许多黄色或珍珠状的肿块，应予以重视。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ˌæbnɔ:'mælitiz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ][ə; eɪ]
Carcasses and viscera having such abnormalities should be examined by a
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neriən] [ænd; ənd][hɪz; ɪz] [ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]
graduate veterinarian and his opinion obtained as to the
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['hoʊlsəmnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
wholesomeness of the meat .
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kəu'ɔpəreitiŋ] [ˌvetərɪ'neriən] [bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ] ['slɔ:tər] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
You should check with a cooperating veterinarian before you slaughter the animal
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 你 屠宰 这 动物
[tu:; tə][bi:; bi]['sɜ:rt(ə)n][hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi][ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz][əd'vaɪs] .
to be certain he will be available if you should seek his advice .
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5358
PN - -

PN-5358

['fɪgjər] - . — [kəm'pli:tɪd] ['kɑ:rkəs] .
Figure 58 . — Completed carcass .
数字 - . — 完全的 尸体 .

图 58.—已完成的胴体。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs]
CHILLING THE CARCASS
令人不寒而栗 这 尸体

冷却尸体

[ðə; ði]['sɝ:fəsəz, 'sɝ:fəsɪz][ʌv; əv] ['freʃli] ['slɔ:təd] [hɔ:g] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:r; ər] [kən'tæmɪneɪtɪd] [wɪð; wɪθ]
The surfaces of freshly slaughtered hog carcasses are contaminated with
这 表面 的 新鲜的 屠杀 猪 尸体 是 污染 和
[bæk'tɪriə] [ðæt] [kæn; kən] [spɔɪl] [ðə; ði] [mi:t] [ən'les] [ðer; ðər] [groʊθ] [ɪz] ['prɑ:mptli] [tʃekt] .
bacteria that can spoil the meat unless their growth is promptly checked .
细菌 那 能 剧透 这 肉 除非 他们的 生长 是 及时 已检查 .

刚宰杀的猪胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪriəl] [groʊθ] [kæn; kən][biː; bi] [sləʊd] [baɪ][prɑːmpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs]

Bacterial	**growth**	**can**	**be**	**slowed**	**by**	**prompt**	**chilling**	**and**	**keeping**	**the**	**carcass**
细菌	生长	能	是	减速	经过	迅速的	令人不寒而栗	和	保持	这	尸体

[æt; ət] [loʊ] ['temprətʃəz] .

at	**low**	**temperatures**	**.**
在	低的	温度	.

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðər] [ɪz]['suːtəb(ə)l] (28° [tuː; tə] 35° [ef]) , [ðə; ði]['kɑːrkəs][kæn; kən][biː; bi] [ræpt] [ɪn]

If	**the**	**weather**	**is**	**suitable**	**(**	**28°**	**to**	**35°**	**F**	**)**	**,**	**the**	**carcass**	**can**	**be**	**wrapped**	**in**
如果	这	天气	是	合适的	(	28°	到	35°	F	)	,	这	尸体	能	是	包装	在

[ə; eɪ] [ʃiːt] ,

a	**sheet**	**,**
一个	床单	,

如果天气适宜（零下2摄氏度到35摄氏度），可以将尸体用床单包裹起来。

[hʌŋ] , [ænd; ənd] [tʃɪld] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

hung	**,**	**and**	**chilled**	**in**	**a**	**well**	**-**	**ventilated**	**shed**	**.**
悬挂	,	和	冷藏	在	一个	出色地	-	通风	棚	.

悬挂起来，放在通风良好的棚子里冷却。

['ræpɪŋ] [wɪð; wɪθ] [kliːn] [klɔːθ] [wɪl] ['pɑːrʃəli] [prə'tekt][ðə; ði]['kɑːrkəs][frʌm; frəm][kən,tæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

Wrapping	**with**	**clean**	**cloth**	**will**	**partially**	**protect**	**the**	**carcass**	**from**	**contamination**	**.**
包装	和	干净的	布	将要	部分	保护	这	尸体	从	污染	.

用干净的布包裹可以部分保护尸体免受污染。

[duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][tuː; tə] [friːz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ]['æftər] [deθ] [meɪ]

Do	**not**	**allow**	**the**	**carcass**	**to**	**freeze**	**because**	**freezing**	**within**	**1**	**day**	**after**	**death**	**may**
做	不是	允许	这	尸体	到	冻结	因为	冷冻	之内	1	天	后	死亡	可能

['tʌfn] [ðə; ði] [miːt] .

toughen	**the**	**meat**	**.**
增强	这	肉	.

不要让动物尸体冷冻，因为死后 1 天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði]['kɑːrkəs]['kænɑːt][biː; bi] [tʃɪld] [tuː; tə] [bɪ'loʊ] 40° [ef][ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] ,

If	**the**	**carcass**	**cannot**	**be**	**chilled**	**to**	**below**	**40°**	**F**	**on**	**the**	**farm**	**,**
如果	这	尸体	不能	是	冷藏	到	以下	40°	F	在	这	农场	,

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [træns'pɔːtid] [tuː; tə][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['lɑːkər] [plænt][ɔːr]['mɑːrkɪt][fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] .

it	**should**	**be**	**transported**	**to**	**a**	**local**	**locker**	**plant**	**or**	**market**	**for**	**chilling**	**.**
它	应该	是	运输	到	一个	当地的	储物柜	植物	或者	市场	为了	令人不寒而栗	.

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[ðə; ði] [niːd] [fɔːr; fər][prɑːmpt][ænd; ənd] ['θɜːroʊ] ['tʃɪlɪŋ] [ʌv; əv][wɔːrm] ['kɑːkəsɪz] ['kænɑːt][biː; bi]

The	**need**	**for**	**prompt**	**and**	**thorough**	**chilling**	**of**	**warm**	**carcasses**	**cannot**	**be**
这	需要	为了	迅速的	和	彻底	令人不寒而栗	的	温暖的	尸体	不能	是

['oʊvər] - ['emfəsaɪzd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˌɪnɪ'bɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [bæk'tɪriəl] [groʊθ] .

over	**-**	**emphasized**	**for**	**the**	**inhibition**	**of**	**bacterial**	**growth**	**.**
超过	-	强调	为了	这	抑制	的	细菌	生长	.

对于抑制细菌生长而言，及时彻底地冷却温热的胴体至关重要，这一点怎么强调都不为过。

[ðə; ði]['kɑːrkəs][kæn; kən][biː; bi][kʌt]['ɪntuː]['riːteɪl][kʌts]['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [tʃɪld] [fɔːr; fər] -

The	**carcass**	**can**	**be**	**cut**	**into**	**retail**	**cuts**	**after**	**it**	**has**	**been**	**chilled**	**for**	**24**
这	尸体	能	是	切	进入	零售	削减	后	它	有	到过	冷藏	为了	-

[tuː; tə] - ['aʊərz] .

to	**48**	**hours**	**.**
到	-	小时	.

胴体冷藏 24 至 48 小时后即可切成零售规格的肉块。

['kʌtɪŋ]
CUTTING
切割

切割

[juːz][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [ɪn] [dɪ'tɜːrmɪnɪŋ] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər]
Use 使用 **the** 这 **following** 下列的 **guidelines** 指南 **in** 在 **determining** 确定 **cutting** 切割 **and** 和 **packaging** 包装 **instructions** 指示 **for** 为了
[ðə; ði] ['prɑːsesər] [ɪf] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [nɑːt] [kʌt] [ænd; ənd] [ræpt] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .
the 这 **processor** 处理器 **if** 如果 **the** 这 **carcass** 尸体 **is** 是 **not** 不是 **cut** 切 **and** 和 **wrapped** 包装 **on** 在 **the** 这 **farm** 农场 **.** .

如果胴体不在农场进行切割和包装，则应使用以下准则来确定加工商的切割和包装说明。

[tʃɔps] . — [kæn; kən][biː; bi] [brɔɪld] , [breɪzd] , [ɔːr][pæn][fraɪd] .
Chops 排骨 **.** . **—** — **Can** 能 **be** 是 **broiled** 烤制 **,** , **braised** 炖 **,** , **or** 或者 **pan** 平底锅 **fried** 油煎 **.** .

肉排——可以烤、炖或煎。

[tʃɔps] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] [wʌn] - [hæf][tuː; tə] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [fɔːr; fər]
Chops 排骨 **should** 应该 **be** 是 **at** 在 **least** 至少 **one** 一 **-** - **half** 一半 **to** 到 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **an** 一个 **inch** 英寸 **thick** 厚的 **for** 为了
['fraɪɪŋ] [ɔːr] ['breɪzɪŋ] ,
frying 煎炸 **or** 或者 **braising** 炖 **,** ,

煎炸或炖煮时，肉排的厚度至少应为二分之一到四分之三英寸。

[ænd; ənd][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .
and 和 **1** 1 **inch** 英寸 **thick** 厚的 **for** 为了 **broiling** 烤制 **.** .

厚度为 1 英寸，适合烧烤。

['fɪgjər] [wʌn][ɔːr] [tuː] [tʃɔps] [pər] ['sɜːrvɪŋ] .
Figure 数字 **one** 一 **or** 或者 **two** 二 **chops** 排骨 **per** 每 **serving** 服务 **.** .

每份大约一到两块肉排。

[ə'laʊ] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] ([boʊn] - [ɪn]) [pər]['pɜːrs(ə)n][æz; əz]
Allow 允许 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **a** 一个 **pound** 磅 **of** 的 **uncooked** 生 **meat** 肉 **(** (**bone** 骨 **-** - **in** 在 **)**) **per** 每 **person** 人 **as** 作为
[ə; eɪ] [gaɪd] .
a 一个 **guide** 指导 **.** .

作为参考，每人准备四分之三磅带骨生肉。

[roʊsts] . — [ə'laʊ] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [pər] ['sɜːrvɪŋ] [fɔːr; fər] [boʊn] - [ɪn] [roʊsts] ([hæm]
Roasts 烤肉 **.** . **—** — **Allow** 允许 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **a** 一个 **pound** 磅 **per** 每 **serving** 服务 **for** 为了 **bone** 骨 **-** - **in** 在 **roasts** 烤肉 **(** (**ham** 火腿
, ['pɪknɪk] ,
, , **picnic** 野餐 **,** ,

烤肉——带骨烤肉（火腿、野餐烤肉等）每份约需四分之三磅。

['ʃoʊldər]) [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊnd] [pər] ['sɜːrvɪŋ] [fɔːr; fər] ['boʊnləs] [roʊst] ([boʊnd] [ænd; ənd]
shoulder 肩膀 **)**) **and** 和 **one** 一 **-** - **half** 一半 **pound** 磅 **per** 每 **serving** 服务 **for** 为了 **boneless** 无骨 **roast** 烤 **(** (**boned** 骨 **and** 和
[roʊld] ['bɔːstən; 'bɑːstən] [bʌt] [ɔːr] ['ʃoʊldər]) .
rolled 滚动 **Boston** 波士顿 **butt** 屁股 **or** 或者 **shoulder** 肩膀 **)**) **.** .

肩部）和无骨烤肉（去骨卷制的波士顿臀肉或肩部）每份半磅。

['sɔːsɪdʒ] . — [əˈlaʊ] [wʌn] - [θɜːrd] [paʊnd] [pər] ['sɜːrvɪŋ] .
Sausage . — Allow one - third pound per serving .
香肠 . — 允许 一 - 第三 磅 每 服务 .

香肠——每份限三分之一磅。

['kɑːrkəs] ['kʌtɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]
Carcass Cutting Equipment
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz][nɑːt] ['nesəseri] [bʌt; bət]['sɜːrt(ə)n]['aɪtəmz][ɑːr; ər]
Elaborate and expensive equipment is not necessary but certain items are
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 但 肯定 项目 是
[ɪ'senʃ(ə)l] .
essential .
基本的 .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] ([fɪg] . -) :
The following equipment is recommended (fig . 59) :
这 下列的 设备 是 受到推崇的 (如图 . -) :

建议使用以下设备（图 59）:

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5359
PN - -

PN-5359

['fɪgjər] - . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] .
Figure 59 . — Equipment for cutting .
数字 - . — 设备 为了 切割 .

图 59.—切割设备。

[stiːl]
Steel
钢

钢

['boʊnɪŋ] [naɪf]
Boning knife
剔骨 刀

剔骨刀

[lɑːrdʒ] [steɪk] [naɪf]
Large steak knife
大的 牛排 刀

大号牛排刀

[miːt] [sɔː]
Meat saw
肉 锯

肉锯

['friːzər] ['peɪpər] ([siː] ['sekʃ(ə)n][ɑːn] “ ['ræpɪŋ] ”)
Freezer paper (see section on “ wrapping ”)
冰箱 纸 (看 部分 在 “ 包装 ”)

冷冻纸（参见“包装”部分）

['friːzər] [teɪp]
Freezer tape
冰箱 磁带

冷冻胶带

[miːt] ['graɪndər] ([ɪ'lektrɪk] [ɔːr][hænd] ['paʊərd])
Meat grinder (electric or hand powered)
肉 磨床 (电的 或者 手 动力)

绞肉机（电动或手动）

[kliːn] ['wɔːtər]
Clean water
干净的 水

清洁的水

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
Cutting the Carcass
切割 这 尸体

切割胴体

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪnd] [fʊt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [hɑːk] [dʒɔɪnt][æt; ət][ðə; ði] [raɪt] ['æŋg(ə)l][tuː; tə]
Remove the hind foot by sawing through the hock joint at the right angle to
消除 这 后 脚 经过 锯切 通过 这 跺脚 联合的 在 这 正确的 角度 到
[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [fʊt] ([fɪg] . -) .
the length of the foot (fig . 60) .
这 长度 的 这 脚 (如图 . -) .

锯断跗关节，垂直于脚的长度方向，即可将后脚卸下（图 60）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5360
PN - -

PN-5360

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪnd] [fʊt] .
Figure 60 . — Removing hind foot .
数字 - . — 移除 后 脚 .

图 60.—切除后足。

[ðə; ði][hæm] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [tuː] [weɪz] .
The ham may be removed two ways .
这 火腿 可能 是 已移除 二 方式 .

火腿可以通过两种方式取出。

[ðə; ði] [lɔːŋ] - [kʌt][hæm][ɪz][kʌt] [ɔːf][æt; ət][ðə; ði]['pelvɪk] [ɑːrtʃ] ([bend][ɪn][ðə; ði] ['bækboʊn])
The long - cut ham is cut off at the pelvic arch (bend in the backbone)
这 长的 - 切 火腿 是 切 离开 在 这 骨盆 拱 (弯曲 在 这 骨干)
[ˌpɜːrpən'dɪkjələr][tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði][saɪd] ([fɪg] . -) .
perpendicular to the length of the side (fig . 61) .
垂直 到 这 长度 的 这 边 (如图 . -) .

长切火腿是在骨盆弓（脊柱弯曲处）垂直于侧面长度方向切开的（图 61）。

[ðɪs] [staɪl] [hæm] [lendz] [ɪt'self][tuː; tə][draɪ][sɔːlt]['kjuəriŋ][ænd; ənd]['eɪdʒɪŋ] .
This style ham lends itself to dry salt curing and aging .
这 风格 火腿 借贷 本身 到 干燥 盐 养护 和 老化 .

这种火腿适合用干盐腌制和熟成法制作。

[ðə; ði]['pɑːpjələr] [ʃɔːrt] - [kʌt][hæm][ɪz]['sepəreɪtɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][saɪd][baɪ][ə; eɪ][kʌt] [ə'prɑːksɪmətli]
The popular short - cut ham is separated from the side by a cut approximately
这 受欢迎的 短的 - 切 火腿 是 分开 从 这 边 经过 一个 切 大约
[ˌhæf'weɪ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['pelvɪk][ɑːrtʃ][ænd; ənd][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['pelvɪk][boʊn][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt]
halfway between the pelvic arch and the end of the pelvic bone at a right
半 之间 这 骨盆 拱 和 这 结尾 的 这 骨盆 骨 在 一个 正确的
['æŋg(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [ʃæŋk] ([fɪg] . -) .
angle to the shank (fig . 62) .
角度 到 这 小腿 (如图 . -) .

流行的短切火腿与侧面之间，在骨盆弓和骨盆骨末端之间大约一半的位置，以与小腿成直角的位置切开（图 62）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5361
PN - -

PN-5361

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [lɔːŋ] [hæm] .
Figure 61 . — Removing long ham .
数字 - . — 移除 长的 火腿 .

图 61.—去除长火腿。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5362
PN - -

PN-5362

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ʃɔːrt] [hæm] .
Figure 62 . — Removing short ham .
数字 - . — 移除 短的 火腿 .

图 62.—去除短火腿。

[ðə; ði] [frʌnt] [fʊt] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [hɑːk] ([niː]) [dʒɔɪnt][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt]
The front foot is removed by sawing through the hock (knee) joint at a right
这 正面 脚 是 已移除 经过 锯切 通过 这 跺脚 (膝盖) 联合的 在 一个 正确的
['æŋg(ə)l][tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [fʊt] ([fɪg] . -) .
angle to the length of the foot (fig . 63) .
角度 到 这 长度 的 这 脚 (如图 . -) .

前脚是通过锯断跗关节（膝关节）来移除的，锯切方向与脚的长度成直角（图 63）。

[ə; eɪ] ['ʃoʊldər] [hɑːk] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɔːf] [ə'baʊt] [ˌhæf'weɪ] [ʌp][ðə; ði][leg] ([fɪg] . -) .
A shoulder hock may be cut off about halfway up the leg (fig . 64) .
一个 肩膀 跺脚 可能 是 切 离开 关于 半 向上 这 腿 (如图 . -) .

肩胛跗关节可能会被切掉，切到腿部大约一半的位置（图 64）。

[tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd] ['beli] ,
To separate the shoulder from the loin and belly ,
到 分离 这 肩膀 从 这 腰部 和 腹部 ,

将肩部与腰部和腹部分离，

['loʊkeɪt][ðə; ði]['sekənd][rɪb][frʌm; frəm][ðə; ði][frʌnt][ænd; ənd] [sɔː] [θruː] [ðə; ði]['sentər][ʌv; əv] [ðɪs] [rɪb]
locate the second rib from the front and saw through the center of this rib
定位 这 第二 肋骨 从 这 正面 和 锯 通过 这 中心 的 这 肋骨
([fɪg] . -) .
(fig . 65) .
(如图 . -) .

找到从前面数起的第二根肋骨，然后锯断这根肋骨的中心（图 65）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5363
PN - -

PN-5363

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [fʊt] .
Figure 63 . — Removing front foot .
数字 - . — 移除 正面 脚 .

图 63.—移除前脚。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5364
PN - -

PN-5364

['fɪgjər] - . — ['ʃoʊldər] [hɑːk] .
Figure 64 . — Shoulder hock .
数字 - . — 肩膀 跺脚 .

图 64.—肩胛跗关节。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5365
PN - -

PN-5365

['fɪgjər] - . — ['ʃoʊldər] [rɪ'muːv(ə)l] .
Figure 65 . — Shoulder removal .
数字 - . — 肩膀 移动 .

图 65.—肩部切除。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɑːrt] (['mɪd(ə)l]) [ɪz][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][ðə; ði] ['beli] [baɪ][ə; eɪ]
The remaining part (middle) is divided into the loin and the belly by a
这 其余的 部分 (中间) 是 分割 进入 这 腰部 和 这 腹部 经过 一个
[streɪt] [kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tendərlɔɪn] ['mʌs(ə)l][ɑːn][ðə; ði][hæm][end] [θruː]
straight cut from the edge of the tenderloin muscle on the ham end through
直的 切 从 这 边缘 的 这 里脊肉 肌肉 在 这 火腿 结尾 通过
[ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɑːn][ðə; ði][fɜːrst][rɪb][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [prə'truːdiŋ] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]
a point on the first rib about 2 inches from the protruding edge of the
一个 观点 在 这 第一的 肋骨 关于 2 英寸 从 这 突出 边缘 的 这
[splɪt] ['bækboʊn] ([fɪgz] .
split backbone (figs .
分裂 骨干 (无花果 .

剩余部分（中间部分）通过从火腿端里脊肌边缘到第一根肋骨上距离劈开的脊骨突出边缘约 2 英寸的点的直线切口，分为腰部和腹部（图）。

- [ænd; ənd] -) .
66 and 67) .
- 和 -) .

66 和 67）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5366
PN - -

PN-5366

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] ['mɪd(ə)l][frʌm; frəm][lɔɪn] .
Figure 66 . — Separating middle from loin .
数字 - . — 分离 中间 从 腰部 .

图 66.—将腰部与腹部分开。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5367
PN - -

PN-5367

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] ['mɪd(ə)l][frʌm; frəm][lɔɪn] .
Figure 67 . — Separating middle from loin .
数字 - . — 分离 中间 从 腰部 .

图 67.—将腰部与腹部分开。

[ðə; ði][teɪl] , ['bækboʊn] , [ænd; ənd][flæŋk][ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][hæm] ; [ænd; ənd][ðə; ði][fæt]
The tail , backbone , and flank are removed from the ham ; and the fat
这 尾巴 , 骨干 , 和 侧翼 是 已移除 从 这 火腿 ; 和 这 胖的
['oʊvər][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ([tɑːp]) ,
over the inside (top) ,
超过 这 里面 (顶部) ,

火腿的尾部、脊骨和侧腹肉被去除；内侧（顶部）的脂肪也被去除。

[ɪn][ðə; ði]['pelvɪk]['eriə] , [ænd; ənd] [ə'lɔːŋ] [iːtʃ] [saɪd][ɪz] [trɪmd] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [liːn] ([fɪg] . -) .

in	the	pelvic	area	,	and	along	each	side	is	trimmed	close	to	the	lean	(	fig	.	68	)	.
在	这	骨盆	区域	,	和	沿着	每个	边	是	修剪过的	关闭	到	这	倾斜	(	如图	.	-	)	.

在骨盆区域，两侧都修剪得靠近瘦弱部位（图 68）。

[moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt][ɑːr; ər][left][ɑːn][ðə; ði] [lɔːŋ] - [kʌt][hæm][wɪð; wɪθ]['oʊnli][ə; eɪ]

Most	of	the	skin	and	fat	are	left	on	the	long	-	cut	ham	with	only	a
最多	的	这	皮肤	和	胖的	是	左边	在	这	长的	-	切	火腿	和	仅有的	一个

[ʃɔːrt] ['bevl] [æt; ət][ðə; ði] [bʌt] ([lɔɪn]) [end] .

short	bevel	at	the	butt	(	loin	)	end	.
短的	斜角	在	这	屁股	(	腰部	)	结尾	.

长切火腿的大部分皮和脂肪都保留了下来，只有臀部（腰部）末端有一个小斜角。

[faɪv] [ɔːr][sɪks] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][skɪn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃɔːrt] - [kʌt][hæm][baɪ] ['kʌtɪŋ]

Five	or	six	inches	of	skin	may	be	removed	from	the	short	-	cut	ham	by	cutting
五	或者	六	英寸	的	皮肤	可能	是	已移除	从	这	短的	-	切	火腿	经过	切割

['ʌndər][ðə; ði][skɪn] [ə'prɑːksɪmətli] [hæf][ðə; ði] ['dɪstəns] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [bʌt] [edʒ] [ænd; ənd][ðə; ði]

under	the	skin	approximately	half	the	distance	between	the	butt	edge	and	the
在下面	这	皮肤	大约	一半	这	距离	之间	这	屁股	边缘	和	这

[hɑːk] ([fɪg] . -) .

hock	(	fig	.	69	)	.
跺脚	(	如图	.	-	)	.

可以通过在臀部边缘和蹄膀之间大约一半距离的皮下切开，从短切火腿上去除五六英寸的皮（图 69）。

[ðə; ði][ɪk'spoʊzd][fæt][ɪz] [ðen] ['smuːðli] ['teɪpərd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ʌv; əv][ə'baʊt][wʌn] - [hæf] [ɪntʃ]

The	exposed	fat	is	then	smoothly	tapered	to	a	thickness	of	about	one	-	half	inch
这	裸露	胖的	是	然后	顺利	锥	到	一个	厚度	的	关于	一	-	一半	英寸

[æt; ət][ðə; ði] [bʌt] [end] ([fɪg] . -) .

at	the	butt	end	(	fig	.	70	)	.
在	这	屁股	结尾	(	如图	.	-	)	.

露出的脂肪在臀部末端平滑地逐渐变薄，厚度约为半英寸（图 70）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5368
PN	-	-

PN-5368

['fɪgjər] - . — ['trɪmɪŋ] [ʃɔːrt] [hæm] .

Figure	68	.	—	Trimming	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪	短的	火腿	.

图 68.—修整短火腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5369
PN	-	-

PN-5369

['fɪgjər] - . — ['trɪmɪŋ] [ʃɔːrt] [hæm] .

Figure	69	.	—	Trimming	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪	短的	火腿	.

图 69.—修整短火腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5370
PN	-	-

PN-5370

['fɪgjər] - . — [trɪmd] [ʃɔːrt] [hæm] .

Figure	70	.	—	Trimmed	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪过的	短的	火腿	.

图 70.—修整过的短火腿。

[ðə; ði][fæt] [bæk] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] .
The fat back is removed from the loin .
这 胖的 后退 是 已移除 从 这 腰部 .

将腰部后侧的脂肪去除。

['staːtiŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['bækboʊn] [saɪd][æt; ət][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [end] ,
Starting along the backbone side at the shoulder end ,
开始 沿着 这 骨干 边 在 这 肩膀 结尾 ,

从肩部末端沿脊柱侧开始，

[kʌt][ænd; ənd][lɪft][ðə; ði][fæt]['oʊvər][ðə; ði] [kɜːrv] [ʌv; əv][ðə; ði][lɔɪn] ['mʌslz] ,
cut and lift the fat over the curve of the loin muscles ,
切 和 举起 这 胖的 超过 这 曲线 的 这 腰部 肌肉 ,

切掉并提起腰部肌肉曲线上的脂肪，

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][kʌt]['ɪntuː][ðə; ði] [liːn] ([fɪg] . -) .
being careful not to cut into the lean (fig . 71) .
存在 小心 不是 到 切 进入 这 倾斜 (如图 . -) .

小心不要切到瘦肉（图 71）。

['sɜːrfɪs] [fæt][ɑːn][ðə; ði][lɔɪn][kæn; kən] [ðen] [biː; bi] [trɪmd] [tuː; tə] [ə'prɑːksɪmətli] [wʌn] - [fɔːrθ] [ɪntʃ]
Surface fat on the loin can then be trimmed to approximately one - fourth inch
表面 胖的 在 这 腰部 能 然后 是 修剪过的 到 大约 一 - 第四 英寸
[ɪn] ['θɪknəs] ([fɪg] . -) .
in thickness (fig . 72) .
在 厚度 (如图 . -) .

然后可以将腰部表面的脂肪修剪到大约四分之一英寸厚（图 72）。

[ðə; ði][lɔɪn][kæn; kən][biː; bi]['roʊstɪd] [hoʊl] , [kʌt]['ɪntuː]['smɔːlər] [roʊsts] , [ɔːr] [slaɪst] ['ɪntuː] [tʃɔps] ([fɪg] .
The loin can be roasted whole , cut into smaller roasts , or sliced into chops (fig .
这 腰部 能 是 烤 所有的 , 切 进入 较小的 烤肉 , 或者 切片 进入 排骨 (如图 .
-) .
73) .
-) .

里脊肉可以整块烤制，也可以切成小块烤肉，或者切成肉排（图 73）。

['ʃoʊldər] , [rɪb] , [lɔɪn] , [ænd; ənd]['sɜːrlɔɪn] [tʃɔps] [ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] .
Shoulder , rib , loin , and sirloin chops are made from the loin .
肩膀 , 肋骨 , 腰部 , 和 西冷牛排 排骨 是 制成 从 这 腰部 .

肩胛肉、肋排、腰肉和西冷肉排均取自腰部。

[haʊ'evər] , [ðə; ði][moʊst]['pɑːpjələr] [tʃɔps] [ɑːr; ər][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [end][ænd; ənd][ðə; ði]
However , the most popular chops are from the shoulder end and the
然而 , 这 最多 受欢迎的 排骨 是 从 这 肩膀 结尾 和 这
['sentər] ([lɔɪn]) ['pɔːrʃ(ə)n] .
center (loin) portion .
中心 (腰部) 部分 .

然而，最受欢迎的肉排来自肩部和中间（腰部）部分。

[ðə; ði][hæm][end][ɪz] [mɔːr] ['ɔːf(ə)n] ['roʊstɪd] .
The ham end is more often roasted .
这 火腿 结尾 是 更多的 经常 烤 .

火腿的末端通常要烤着吃。

[kʌt] [tʃɔps] [wʌn] - [hæf][tuː; tə] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] [ɔːr] ['fraɪɪŋ] .
Cut chops one - half to three - fourths of an inch thick for broiling or frying .
切 排骨 一 - 一半 到 三 - 第四部分 的 一个 英寸 厚的 为了 烤制 或者 煎炸 .

将肉排切成 1/2 到 3/4 英寸厚，用于烤或煎。

[tʃɔps] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː] [rɪbz] [θɪk] [ænd; ənd] ['meɪkɪŋ]
Chops **for** **stuffing** **are** **easily** **made** **by** **cutting** **them** **two** **ribs** **thick** **and** **making**
排骨 为了 馅 是 容易地 制成 经过 切割 他们 二 肋骨 厚的 和 制作
[ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz] .
a **pocket** **between** **the** **ribs** **.**
一个 口袋 之间 这 肋骨 .

制作馅料肉排很简单，只需将肉排切成两根肋骨厚的块，然后在肋骨之间挖出一个口袋即可。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['aʊtər] [fæt] ['sɜːrfɪs] ([fɪg] . -)
Be **careful** **not** **to** **cut** **through** **the** **outer** **fat** **surface** **(** **fig** **.** **74** **)**
是 小心 不是 到 切 通过 这 外 胖的 表面 (如图 . -)

注意不要切穿外层脂肪（图74）。

[wen] ['meɪkɪŋ] [tʃɔps] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] .
when **making** **chops** **for** **stuffing** **.**
什么时候 制作 排骨 为了 馅 .

制作填馅肉排时。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5371**
PN - -

PN-5371

['fɪgjər] - . — ['trɪmɪŋ] [lɔɪn] .
Figure **71** **.** **—** **Trimming** **loin** **.**
数字 - . — 修剪 腰部 .

图 71.—修整腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5372**
PN - -

PN-5372

['fɪgjər] - . — [trɪmd] [lɔɪn] .
Figure **72** **.** **—** **Trimmed** **loin** **.**
数字 - . — 修剪过的 腰部 .

图 72.—修整后的腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5373**
PN - -

PN-5373

['fɪgjər] - . — [lɔɪn] [roʊsts] [ænd; ənd] [tʃɔps] .
Figure **73** **.** **—** **Loin** **roasts** **and** **chops** **.**
数字 - . — 腰部 烤肉 和 排骨 .

图 73.—里脊烤肉和肉排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5374**
PN - -

PN-5374

['fɪgjər] - . — [lɔɪn] [tʃɔps] .
Figure **74** **.** **—** **Loin** **chops** **.**
数字 - . — 腰部 排骨 .

图 74.—腰肉排。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [nek] [boʊnz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] [rɪbz] [tuː; tə] [ðə; ði]
Remove **the** **neck** **bones** **from** **the** **shoulder** **by** **cutting** **beneath** **the** **ribs** **to** **the**
消除 这 脖子 骨头 从 这 肩膀 经过 切割 下面 这 肋骨 到 这
['bækboʊn] [ænd; ənd] [ə'lɔːŋ] [iːtʃ] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['vɜːrtɪbrə] ,
backbone **and** **along** **each** **side** **of** **the** **vertebrae** **,**
骨干 和 沿着 每个 边 的 这 椎骨 ,

将颈椎骨从肩部剥离，方法是在肋骨下方切至脊椎骨，并沿着椎骨两侧切开。

[ðen] [lɪft] [ænd; ənd] [kʌt] ['kloʊsli] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['vɜːrtɪbrə] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðer; ðər] [rɪ'muːv(ə)l] ([fɪg] .
then **lift** **and** **cut** **closely** **around** **the** **vertebrae** **to** **complete** **their** **removal** **(** **fig** **.**
然后 举起 和 切 密切 大约 这 椎骨 到 完全的 他们的 移动 (如图 .
-) .
75 **)** **.**
-) .

然后提起并紧贴椎骨周围进行切割，以完成椎骨的移除（图 75）。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [flæp] [ʌv; əv] [skɪn] , [fæt] , [ænd; ənd] [liːn] [wer] [ðə; ði] [hɑːk] [dʒɔɪnz] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] ([fɪg]
Cut **off** **the** **flap** **of** **skin** **,** **fat** **,** **and** **lean** **where** **the** **hock** **joins** **the** **shoulder** **(** **fig**
切 离开 这 瓣膜 的 皮肤 , 胖的 , 和 倾斜 在哪里 这 跺脚 加入 这 肩膀 (如图
. -) .
. **76** **)** **.**
. -) .

切掉跗关节与肩关节连接处的皮肤、脂肪和瘦肉（图 76）。

[ðə; ði] [dʒaʊl] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] [ə; eɪ] [streɪt] [kʌt] ,
The **jowl** **is** **removed** **by** **a** **straight** **cut** **,**
这 面颊 是 已移除 经过 一个 直的 切 ,

下颚肉用直线切割去除。

['pærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [kʌt] [wɪtʃ] ['seprəts] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [saɪd] ,
parallel **to** **the** **cut** **which** **separates** **the** **shoulder** **from** **the** **side** **,**
平行线 到 这 切 哪个 分离 这 肩膀 从 这 边 ,

与肩部和侧身之间的切口平行，

[dʒʌst] [bɪ'haɪnd] [ðə; ði] [kɜːrv] [ɔːr] “ [dɪp] ” [ɪn] [ðə; ði] [skɪn] [wer] [ðə; ði] [ɪr] [wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] ([fɪg] . -)
just **behind** **the** **curve** **or** **“** **dip** **”** **in** **the** **skin** **where** **the** **ear** **was** **removed** **(** **fig** **.** **77** **)**
只是 在后面 这 曲线 或者 “ 蘸 ” 在 这 皮肤 在哪里 这 耳朵 曾是 已移除 (如图 . -)
.
:
.

在耳朵被切除后皮肤的弧度或“凹陷”的后面（图 77）。

['bevl] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [skɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑːp] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] ([fɪg] . -) .
Bevel **the** **fat** **and** **skin** **at** **the** **top** **edge** **of** **the** **shoulder** **(** **fig** **.** **78** **)** **.**
斜角 这 胖的 和 皮肤 在 这 顶部 边缘 的 这 肩膀 (如图 . -) .

将肩部上缘的脂肪和皮肤削成斜面（图 78）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5375**
PN - -

PN-5375

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [nek] [boʊnz] .
Figure **75** **.** **—** **Removing** **neck** **bones** **.**
数字 - . — 移除 脖子 骨头 .

图 75.—切除颈椎骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5376**
PN - -

PN-5376

['fɪgjər] - . — ['trɪmɪŋ] [pɔ:rk] ['ʃoʊldər] .
Figure 76 . — Trimming pork shoulder .
数字 - . — 修剪 猪肉 肩膀 .

图 76.—修整猪肩肉。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5377
PN - -

PN-5377

['fɪgjər] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [dʒaʊl] .
Figure 77 . — Removing jowl .
数字 - . — 移除 面颊 .

图 77.—去除下颌。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5378
PN - -

PN-5378

['fɪgjər] - . — [trɪmd] [pɔ:rk] ['ʃoʊldər] .
Figure 78 . — Trimmed pork shoulder .
数字 - . — 修剪过的 猪肉 肩膀 .

图 78.—修整过的猪肩肉。

[ðə; ði] ['ʃoʊldər] [kæn; kən][bi:; bi][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntu:][ə; eɪ]['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd]
The shoulder can be divided into a picnic shoulder and a blade
这 肩膀 能 是 分割 进入 一个 野餐 肩膀 和 一个 刀刃
['bɔ:stən; 'bɑ:stən][roʊst][baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][kʌt][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt] ['æŋg(ə)l][tu:; tə][ðə; ði][saɪdz] ,
Boston roast by making a cut at a right angle to the sides ,
波士顿 烤 经过 制作 一个 切 在 一个 正确的 角度 到 这 侧面 ,

通过将肩部垂直于两侧切开，可以将肩胛肉分成野餐肩胛肉和波士顿烤肉两部分。

['sta:tiŋ] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [boʊn] ([fɪgz] .
starting one - half inch below the edge of the blade bone (figs .
开始 一 - 一半 英寸 以下 这 边缘 的 这 刀刃 骨 (无花果 .

从刀骨边缘下方半英寸处开始（图）。

- [ænd; ənd] -) .
79 and 80) .
- 和 -) .

79 和 80)。

['bevl] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt] [ə'lɔ:ŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] ([fɪg] . -) .
Bevel the skin and fat along the edge of the picnic shoulder (fig . 81) .
斜角 这 皮肤 和 胖的 沿着 这 边缘 的 这 野餐 肩膀 (如图 . -) .

将野餐肩边缘的皮和脂肪削成斜面（图 81）。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt] ([klɪr] [pleɪt]) [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɔ:stən; 'bɑ:stən][roʊst][baɪ]
Remove the skin and fat (clear plate) from the Boston roast by
消除 这 皮肤 和 胖的 (清除 盘子) 从 这 波士顿 烤 经过
['sta:tiŋ] [æt; ət][ðə; ði]['kɔ:rnər]['oʊvər][ðə; ði] [bleɪd] [boʊn][ænd; ənd] ['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ʌp][ænd; ənd] [bæk] ([fɪg]
starting at the corner over the blade bone and lifting it up and back (fig
开始 在 这 角落 超过 这 刀刃 骨 和 举重 它 向上 和 后退 (如图
. -) .
. 82) .
. -) .

从波士顿烤肉上取下皮和脂肪（清盘），方法是从肩胛骨上方的一角开始，向上向后提起（图 82）。

[trɪm] [ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [fæt][tu:; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [ə'prɑ:ksɪmətli] [wʌn] - [fɔ:rθ] [ɪntʃ] ([fɪg] . -) .
Trim the surface fat to a thickness of approximately one - fourth inch (fig . 83) .
修剪 这 表面 胖的 到 一个 厚度 的 大约 一 - 第四 英寸 (如图 . -) .

将表面脂肪修剪至约四分之一英寸厚（图 83）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5379
PN - -

PN-5379

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] ['bɔːstən; 'bɑːstən][ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] .
Figure 79 . — Preparing Boston and picnic shoulder .
数字 - . — 准备 波士顿 和 野餐 肩膀 .

图 79.—准备波士顿和野餐肩肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5380
PN - -

PN-5380

['fɪgjər] - . — ['bɔːstən; 'bɑːstən][ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] .
Figure 80 . — Boston and picnic shoulder .
数字 - . — 波士顿 和 野餐 肩膀 .

图 80.—波士顿和野餐肩。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5381
PN - -

PN-5381

['fɪgjər] - . — [trɪmd] ['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] .
Figure 81 . — Trimmed picnic shoulder .
数字 - . — 修剪过的 野餐 肩膀 .

图 81.—修剪过的野餐肩肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5382
PN - -

PN-5382

['fɪgjər] - . — ['trɪmɪŋ] ['bɔːstən; 'bɑːstən] ['ʃoʊldər] .
Figure 82 . — Trimming Boston shoulder .
数字 - . — 修剪 波士顿 肩膀 .

图 82.—修剪波士顿肩部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5383
PN - -

PN-5383

['fɪgjər] - . — [trɪmd] ['bɔːstən; 'bɑːstən] ['ʃoʊldər] .
Figure 83 . — Trimmed Boston shoulder .
数字 - . — 修剪过的 波士顿 肩膀 .

图 83.—修剪过的波士顿肩部。

[ðə; ði] [bleɪd] ['bɔːstən; 'bɑːstən] [roʊst] [kæn; kən] [biː; bi] [slaɪst] ['ɪntuː] [steɪks] [ɔːr] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [roʊst] .
The blade Boston roast can be sliced into steaks or used as a roast .
这 刀刃 波士顿 烤 能 是 切片 进入 牛排 或者 用过的 作为 一个 烤 .

波士顿烤肉可以切成牛排，也可以直接烤着吃。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['boʊnləs] [kʌt] [baɪ] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd]
It can be made into a boneless cut by removing the portion of the blade
它 能 是 制成 进入 一个 无骨 切 经过 移除 这 部分 的 这 刀刃
[boʊn] ([fɪg] . -) .
bone (fig . 84) .
骨 (如图 . -) .

可以通过去除肩胛骨部分（图 84）将其制成无骨肉块。

[ðə; ði] [roʊst] [kæn; kən] [biː; bi] [roʊld] [ænd; ənd] [taɪd] [wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [twaɪn] [ɔːr] [kɔːrd] [tuː; tə] [meɪk] [æn; ən]

The	roast	can	be	rolled	and	tied	with	strong	twine	or	cord	to	make	an
这	烤	能	是	滚动	和	系	和	强的	缠绕	或者	绳索	到	制作	一个

['iːzəli] [kaːvd] [roʊst] ([fɪg] . -) .

easily	carved	roast	(	fig	.	85	)	.
容易地	雕刻	烤	(	如图	.	-	)	.

可以将烤肉卷起来，用结实的麻绳或细绳捆扎，制成易于切片的烤肉（图 85）。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [taɪ] [ðə; ði] [roʊst] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [bæk] ['mʌslz] [rʌn] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Be	sure	to	tie	the	roast	so	that	the	back	muscles	run	lengthwise	.
是	当然	到	领带	这	烤	所以	那	这	后退	肌肉	跑步	纵向	.

一定要把烤肉捆扎好，使背部肌肉呈纵向排列。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5384
PN	-	-

PN-5384

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [bleɪd] [boʊn] .

Figure	84	.	—	Removing	blade	bone	.
数字	-	.	—	移除	刀刃	骨	.

图 84.—去除刀片骨。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5385
PN	-	-

PN-5385

['fɪgjər] - . — ['boʊnləs] , [taɪd] ['bɔːstən; 'bɑːstən] ['ʃoʊldər] .

Figure	85	.	—	Boneless	,	tied	Boston	shoulder	.
数字	-	.	—	无骨	,	系	波士顿	肩膀	.

图 85.—无骨波士顿肩胛肉。

['seprət] [ðə; ði] ['speərɪbz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['kloʊsli] [ˌʌndər'niːθ] [ðə; ði] [rɪbz]

Separate	the	spareribs	from	the	belly	by	cutting	closely	underneath	the	ribs
分离	这	排骨	从	这	腹部	经过	切割	密切	下	这	肋骨

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [flæŋk] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪbz] ([fɪg] . -) .

beginning	at	the	flank	end	of	the	ribs	(	fig	.	86	)	.
开始	在	这	侧翼	结尾	的	这	肋骨	(	如图	.	-	)	.

将排骨与腹部分开，从排骨的侧端开始，沿着排骨下方切开（图 86）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5386
PN	-	-

PN-5386

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['speərɪbz] .

Figure	86	.	—	Removing	spareribs	.
数字	-	.	—	移除	排骨	.

图 86.—取出肋骨。

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['beɪkən] [saɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [baɪ] [fɜːrst] ['trɪmɪŋ] [ðə; ði] [liːn] [æt; ət] [ðə; ði]

Prepare	a	bacon	side	from	the	belly	by	first	trimming	the	lean	at	the
准备	一个	熏肉	边	从	这	腹部	经过	第一的	修剪	这	倾斜	在	这

['ʃoʊldər] [end] [ə'prɑːksɪmətli] [ðə; ði] [seɪm] ['θɪknəs] [æz; əz] [ðə; ði] [liːn] [ɪn] [ðə; ði] ['eriə] [wer] [ðə; ði]

shoulder	end	approximately	the	same	thickness	as	the	lean	in	the	area	where	the
肩膀	结尾	大约	这	相同的	厚度	作为	这	倾斜	在	这	区域	在哪里	这

['speərɪbz] [wɜːr; wər] [rɪ'muːvd] .

spareribs	were	removed	.
排骨	是	已移除	.

首先将五花肉肩部末端的瘦肉修剪至与去除排骨部位的瘦肉厚度大致相同，以此制作一块五花肉。

[rɪˈmuːv] [ˈeni] [θɪn] [ɔːr] [ˈrægɪd] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv] [liːn] .
Remove any thin or ragged pieces of lean .
消除 任何 薄的 或者 破烂不堪 件 的 倾斜 .

去除任何薄而粗糙的瘦肉块。

[tɜːrn][ðə; ði] [ˈbeli] [ˈoʊvər][ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ ˈtiː][flæt] .
Turn the belly over and press it flat .
转动 这 腹部 超过 和 按 它 平坦的 .

将肚子翻过来，压平。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈloʊər] [edʒ] [baɪ][ə; eɪ] [streɪt] [kʌt] ,
Remove the lower edge by a straight cut ,
消除 这 降低 边缘 经过 一个 直的 切 ,

用直线切割去除下边缘，

[ˈpærəlel][tuː; tə][ðə; ði][kʌt] [ˈsepəreitiŋ][ðə; ði] [ˈbeli] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][dʒʌst][ˌɪnˈsaɪd][ðə; ði]
parallel to the cut separating the belly from the loin and just inside the
平行线 到 这 切 分离 这 腹部 从 这 腰部 和 只是 里面 这
[tiːt] [laɪn][ɑːn][gɪlt][ænd; ənd] [ˈbæroʊ] [ˈbeliz] ([fɪg] . -) .
teat line on gilt and barrow bellies (fig . 87) .
乳头 线 在 镀金 和 巴罗 肚子 (如图 . -) .

与腹部与腰部之间的切口平行，并且位于母猪和阉猪腹部乳头线的内侧（图 87）。

[ˈeni] [ɪnˈlɑːrdʒd][ɔːr][dɑːrk] [ˈmæməri] [glændz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .
Any enlarged or dark mammary glands should be removed .
任何 放大 或者 黑暗的 乳腺 腺体 应该 是 已移除 .

任何肿大或颜色发黑的乳腺组织都应该切除。

[trɪm] [ðə; ði][flæŋk] [edʒ] [æt; ət][ə; eɪ] [slaɪt] [ˈæŋg(ə)l][soʊ][ðə; ði][ˈbeɪkən][saɪd][ɪz] [əˈprɑːksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ]
Trim the flank edge at a slight angle so the bacon side is approximately 1 inch
修剪 这 侧翼 边缘 在 一个 轻微 角度 所以 这 熏肉 边 是 大约 1 英寸
[lɔːŋgər][ɑːn][ðə; ði][ˈmɪdˌlaɪn] [edʒ] — [ðə; ði][saɪd] [ˈɑːpəzɪt] [ðə; ði][kʌt] [meɪd] [tuː; tə] [ˈseprət] [ðə; ði][lɔɪn]
longer on the midline edge — the side opposite the cut made to separate the loin
更长 在 这 中线 边缘 — 这 边 对面的 这 切 制成 到 分离 这 腰部
[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈbeli] .
from the belly .
从 这 腹部 .

将侧腹边缘略微倾斜修剪，使培根边在中线边缘（与将腰肉与腹部分开的切口相对的一侧）长约 1 英寸。

[ðɪs] [ˈekstrə][leŋkθ; leŋθ] [wɪl] [ˈkɑːmpenseɪt] [fɔːr; fər] [ˈdɪfərənsɪz] [ɪn] [ˈʃrɪŋkɪdʒ] [ˈdʊrɪŋ] [ˈkjuərɪŋ] .
This extra length will compensate for differences in shrinkage during curing .
这 额外的 长度 将要 补偿 为了 差异 在 收缩 期间 养护 .

增加的长度可以弥补固化过程中收缩的差异。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5387
PN - -

PN-5387

[ˈfɪgjər] - . — [ˈtrɪmɪŋ] [ˈbeli] .
Figure 87 . — Trimming belly .
数字 - . — 修剪 腹部 .

图 87.—修剪腹部。

[ˈsɔːsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [liːn] [ˈtrɪmɪŋz] [prəˈduːst] [frʌm; frəm] [ˈmeɪkɪŋ]
Sausage is made from the fat and lean trimmings produced from making
香肠 是 制成 从 这 胖的 和 倾斜 装饰 生产 从 制作
[trɪmd] [hæmz] ,
trimmed hams ,
修剪过的 火腿 ,

香肠是用修整火腿后剩下的肥瘦边角料制成的。

[lɔɪnz] , ['beliz] , ['pɪknɪk] ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd]['bɔ:stən; 'bɑ:stən] [roʊsts] .
loins , bellies , picnic shoulders , and Boston roasts .
腰肉 , 肚子 , 野餐 肩膀 , 和 波士顿 烤肉 .

里脊肉、五花肉、野餐肩肉和波士顿烤肉。

[ɪf] [li:n] [ɔ:r] [ə'dɪʃən(ə)l] ['sɔ:sɪdʒ] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,
If lean or additional sausage is desired ,
如果 倾斜 或者 额外的 香肠 是 想要的 ,

如果需要瘦肉或额外的香肠，

[ə; eɪ]['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] [kæn; kən][bi:; bi][boʊnd][ænd; ənd] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] ['trɪmɪŋz] .
a picnic shoulder can be boned and added to the trimmings .
一个 野餐 肩膀 能 是 骨 和 额外 到 这 装饰 .

野餐用的猪肩肉可以剔骨，作为配菜。

['sɔ:sɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [li:n] ['kɑ:ntent][ʌv; əv] [mɔ:r] [ðæn; ðən] - [pər'sent] .
Sausage should have a lean content of more than 50 percent .
香肠 应该 有 一个 倾斜 内容 的 更多的 比 - 百分比 .

香肠的瘦肉含量应超过50%。

[rɪ'mu:v] [skɪn] , [boʊn] , ['kɑ:rtɪlɪdʒ] , [ænd; ənd] ['blʌdi] ['pɔ:ʃənz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [mi:t] [bɪ'fɔ:r]
Remove skin , bone , cartilage , and bloody portions from the meat before
消除 皮肤 , 骨 , 软骨 , 和 血腥 部分 从 这 肉 前
['graɪndɪŋ] ([fɪg] . -) .
grinding (fig . 88) .
研磨 (如图 . -) .

在绞碎之前，去除肉中的皮、骨、软骨和带血的部分（图 88）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5388
PN - -

PN-5388

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [pɔ:rk] ['trɪmɪŋz] .
Figure 88 . — Skinning pork trimmings .
数字 - . — 剥皮 猪肉 装饰 .

图 88.—去除猪肉边角料的皮。

['ræpɪŋ]
Wrapping
包装

包装

[freʃ] [pɔ:rk][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['prɑ:pərli] [ræpt] , ['kwɪkli] ['froʊz(ə)n] ,
Fresh pork should be properly wrapped , quickly frozen ,
新鲜的 猪肉 应该 是 适当地 包装 , 迅速地 冷冻 ,

新鲜猪肉应妥善包装，快速冷冻。

[ænd; ənd] [stɔ:rd] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - 10° [ef][ɔ:r] ['loʊər] [ɪ'mi:diətli] ['æftər]
and stored at a temperature of - 10° F or lower immediately after
和 存储 在 一个 温度 的 - 10° F 或者 降低 立即地 后
['kʌtɪŋ] .
cutting .
切割 .

切好后立即储存在-10°F或更低的温度下。

['prɑ:pər] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə][meɪn'teɪn] [mi:t] ['kwɑ:ləti] :
Proper wrapping is essential to maintain meat quality :
恰当的 包装 是 基本的 到 维持 肉 质量 :

正确的包装方式对于保持肉质至关重要：

[juːz] ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd]['veɪpər] - [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] [ɔːr] ['speʃəli] ['læmɪneɪtɪd]
use moisture and vapor - proof wrap such as heavily waxed or specially laminated
使用 水分 和 汽 - 证明 裹 这样的 作为 重度 打蜡 或者 特别 层压
['friːzər] ['peɪpər]
freezer paper
冰箱 纸

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚涂蜡或特制覆膜的冷冻纸。

[prɪ'per] [kən'viːniənt] ['fæməli] - [saɪzd]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [ræp] [miːt] ['taɪtli] [tuː; tə] [ɪ'lɪmɪneɪt] [æz; əz]
prepare convenient family - sized packages wrap meat tightly to eliminate as
准备 方便的 家庭 - 尺寸 包裹 裹 肉 紧紧 到 排除 作为
[mʌtʃ] [er] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l]
much air as possible
很多 空气 作为 可能的

准备方便携带的家庭装肉包，将肉紧紧包裹，尽可能排出空气。

[juːz][ə; eɪ]['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒər] ([fɪg] . -)
use a proper wrapping procedure (fig . 89)
使用 一个 恰当的 包装 程序 (如图 . -)

采用正确的包装方法（图 89）

['leɪb(ə)l][ænd; ənd] [deɪt] [iːtʃ] ['pækɪdʒ] ['prɑːpərli]
label and date each package properly
标签 和 日期 每个 包裹 适当地

请正确贴上标签并注明日期。

['fɪgjər] - . — ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒərz] .
Figure 89 . — Wrapping procedures .
数字 - . — 包装 程序 .

图 89.—包装程序。

['friːzɪŋ] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ]
FREEZING AND FROZEN STORAGE
冷冻 和 冷冻 贮存

冷冻和冷冻储存

['froʊz(ə)n][pɔːrk] , [pər'tɪkjələrli] [kjʊr] [ɔːr] ['siːznd] [pɔːrk] ,
Frozen pork , particularly cured or seasoned pork ,
冷冻 猪肉 , 特别 治愈 或者 经验丰富的 猪肉 ,

冷冻猪肉，特别是腌制或调味猪肉

[wɪl] [nɑːt] [rɪ'teɪn] [ɪts]['kwɑːlətɪ][æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz] [biːf] [ɔːr] [læm] .
will not retain its quality as long as beef or lamb .
将要 不是 保持 它是 质量 作为 长的 作为 牛肉 或者 羊肉 .

它的品质不如牛肉或羊肉持久。

[pɔːrk][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['froʊz(ə)n][æz; əz] [suːn] ['æftər] ['kʌtɪŋ] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] [bɪ'fɔːr] ['eni] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔːr]
Pork should be frozen as soon after cutting as possible before any spoilage or
猪肉 应该 是 冷冻 作为 很快 后 切割 作为 可能的 前 任何 腐败 或者
[ræn'sɪdəti][kæn; kən] [ə'kɜːr] .
rancidity can occur .
酸败 能 发生 .

猪肉切好后应尽快冷冻，以免变质或酸败。

['juːʒuəli; 'juːʒəli][ðə; ði][hæmz] , ['beɪkən] , [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɑːr; ər] [kjʊr] [ænd; ənd][duː][nɑːt][rɪ'kwaɪər]
Usually the hams , bacon , and shoulders are cured and do not require
通常 这 火腿 , 熏肉 , 和 肩膀 是 治愈 和 做 不是 要求
['friːzɪŋ] .
freezing .
冷冻 .

通常情况下，火腿、培根和肩肉都是腌制过的，不需要冷冻。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['æmp(ə)l] ['friːzər] [speɪs] [ə'veɪləb(ə)l][fɔːr; fər] [freʃ] [kʌts] .

There	should	be	ample	freezer	space	available	for	fresh	cuts	.
那里	应该	是	充足	冰箱	空间	可用的	为了	新鲜的	削减	.

冰箱冷冻室应该有足够的空间存放新鲜切好的肉块。

[wen] ['juːzɪŋ][ðə; ði][hoʊm] ['friːzər] [biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] :

When	using	the	home	freezer	be	sure	to	:
什么时候	使用	这	家	冰箱	是	当然	到	:

使用家用冰箱时，请务必：

[kliːn] [ænd; ənd][diː'frɔːst] ['friːzər]

clean	and	defrost	freezer
干净的	和	解冻	冰箱

清洁并除霜冷冻室

[friːz] [miːt] [æt; ət] - 10° [ef][ɔːr] ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

freeze	meat	at	-	10°	F	or	lower	temperature
冻结	肉	在	-	10°	F	或者	降低	温度

在-10°F或更低的温度下冷冻肉类

[friːz] ['oʊnli][ðə; ði][ə'maʊnt] [ðæt] [wɪl] [friːz] [ɪn] - ['aʊərz]

freeze	only	the	amount	that	will	freeze	in	24	hours
冻结	仅有的	这	数量	那	将要	冻结	在	-	小时

只冷冻那些能在24小时内冻住的量。

[ə'laʊ] ['æmp(ə)l] [er] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][baɪ][nɑːt]['oʊvər] - ['pækɪŋ] [ðə; ði] ['friːzər]

allow	ample	air	circulation	by	not	over	-	packing	the	freezer
允许	充足	空气	循环	经过	不是	超过	-	包装	这	冰箱

不要把冰箱装得太满，以保证空气流通。

[meɪn'teɪn] [ðə; ði] ['friːzər] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 0° [ef][ɔːr] [les] [fɔːr; fər] ['stɔːrɪdʒ]

maintain	the	freezer	at	a	temperature	of	0°	F	or	less	for	storage
维持	这	冰箱	在	一个	温度	的	0°	F	或者	较少的	为了	贮存

储存时，请将冷冻室温度保持在 0°F 或以下。

[ˌrekə'mendɪd] ['friːzər] ['stɔːrɪdʒ] [taɪmz][fɔːr; fər][pɔːrk][æz; əz] ['pʌblɪʃt] [ɪn][dʒiː] - - , “ [pɔːrk][ɪn]

Recommended	freezer	storage	times	for	pork	as	published	in	G	-	160	,	“	Pork	in
受到推崇的	冰箱	贮存	时代	为了	猪肉	作为	已发布	在	G	-	-	,	“	猪肉	在

['fæməli] [miːlz] ,

Family	Meals	,
家庭	餐	,

G-160《家庭膳食中的猪肉》中公布的猪肉推荐冷冻储存时间，

” ([siː] [peɪdʒ] -) [ɑːr; ər][æz; əz] ['fɑːloʊz] :

”	(	see	page	64	)	are	as	follows	:
”	(	看	页	-	)	是	作为	跟随	:

”（见第 64 页）具体如下：

[tʃɔps] [θriː] – [fɔːr] [mʌnθs]

chops	3	–	4	months
排骨	3	–	4	几个月

3-4个月

[roʊsts] [fɔːr] – [eɪt] [mʌnθs]

roasts	4	–	8	months
烤肉	4	–	8	几个月

烘焙时间 4-8 个月

[freʃ] ['sɔːsɪdʒ] [wʌn] – [ˌtuː'tuː] [mʌnθs]

fresh	sausage	1	–	2	months
新鲜的	香肠	1	–	2	几个月

新鲜香肠 1-2 个月

[və'raɪəti] [miːts] [wʌn] [mʌnθ] [ɔːr] [les]
variety **meats** **1** **month** **or** **less**
种类 肉类 1 月 或者较少的

杂碎 1 个月或更短

[kjʊr] [hæmz][wʌn] – [ˌtuː'tuː] [mʌnθs]
cured **hams** **1** **–** **2** **months**
治愈 火腿 1 – 2 几个月

腌制火腿 1-2 个月

[wen] ['θɔːɪŋ] ['froʊz(ə)n][pɔːrk] ([ɔːr]['eni] [miːt]) ,
When **thawing** **frozen** **pork** **(** **or** **any** **meat** **)** **,**
什么时候 解冻 冷冻 猪肉 （ 或者 任何 肉 ） ,

解冻冷冻猪肉（或任何肉类）时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [θɔː] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['pækɪdʒ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
it **is** **best** **to** **thaw** **it** **in** **the** **original** **package** **in** **the** **refrigerator** **.**
它 是 最好的 到 解冻 它 在 这 原来的 包裹 在 这 冰箱 .

最好在冰箱里用原包装解冻。

[ə'laʊ] [ə'prɑːksɪmətli] [θriː]['aʊərz] [pər] [paʊnd] [fɔːr; fər] [smɔːl] [roʊsts] [ænd; ənd] [tʃɔps] .
Allow **approximately** **3** **hours** **per** **pound** **for** **small** **roasts** **and** **chops** **.**
允许 大约 3 小时 每 磅 为了 小的 烤肉 和 排骨 .

小块烤肉和肉排，每磅大约需要 3 小时。

[miːt] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [θɔːd] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv] [ɪn'kriːst]
Meat **should** **not** **be** **thawed** **at** **room** **temperature** **because** **of** **increased**
肉 应该 不是 是 解冻 在 房间 温度 因为 的 增加
['tʃænsɪz] [ʌv; əv] [fuːd] ['spɔɪlɪdʒ] .
chances **of** **food** **spoilage** **.**
机会 的 食物 腐败 .

肉类不应在室温下解冻，因为这样会增加食物变质的风险。

[ɪf] [θɔːd] ['prɑːpərli][æt; ət][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['temprətʃəz] ,
If **thawed** **properly** **at** **refrigerator** **temperatures** **,**
如果 解冻 适当地 在 冰箱 温度 ,

如果在冰箱温度下正确解冻，

[ðə; ði] [miːt] [kæn; kən][biː; bi][riː'froʊzən][wɪð; wɪθ]['mɪnɪm(ə)l] [lɔːs] [ʌv; əv]['kwɑːləti] [wɪtʃ] [rɪ'zʌlts] [frʌm; frəm]
the **meat** **can** **be** **refrozen** **with** **minimal** **loss** **of** **quality** **which** **results** **from**
这 肉 能 是 重新冷冻 和 最低限度 损失 的 质量 哪个 结果 从
[drɪp] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
drip **,** **etc** **.**
滴 , ETC .

肉类可以重新冷冻，因滴水等原因造成的质量损失极小。

[miːt] [kʊkt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['froʊz(ə)n] [steɪt] [ɪz]['sɪmələr][ɪn]['pælətəbəlɪti] [tuː; tə] [θɔːd] [miːt]
Meat **cooked** **from** **the** **frozen** **state** **is** **similar** **in** **palatability** **to** **thawed** **meat**
肉 煮熟 从 这 冷冻 状态 是 相似的 在 适口性 到 解冻 肉
[bʌt; bət] [rɪ'kwaɪrz] [ʌp][tuː; tə][wʌn] - [θɜːrd] [mɔːr] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .
but **requires** **up** **to** **one** **-** **third** **more** **cooking** **time** **.**
但 需要 向上 到 一 - 第三 更多的 烹饪 时间 .

冷冻肉烹饪后的口感与解冻肉相似，但需要多花三分之一的烹饪时间。

['fɜːrðər] ['prɑːsesɪŋ]
FURTHER **PROCESSING**
更远 加工

进一步加工

['kjuərɪŋ][pɔːrk]
Curing **Pork**
养护 猪肉

腌制猪肉

[priˈkɔːʃənz] :
Precautions :
防范措施 :

防范措施：

[ðə; ði] [səˈdʒestʃənz] [dɪˈskraɪbd] [ɪn] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɑːr; ər] [ɪnˈtendɪd] [fɔːr; fər][juːz][æt; ət][hoʊm][ɔːr][ɑːn]
The 这 **suggestions** 建议 **described** 描述 **in** 在 **this** 这 **bulletin** 公告 **are** 是 **intended** 故意的 **for** 为了 **use** 使用 **at** 在 **home** 家 **or** 或者 **on** 在
[ðə; ði][fɑːrm] [wer] [fəˈsɪlətiz] [fɔːr; fər][ˈkjuərɪŋ][ɑːr; ər] [ˈlɪmɪtɪd] .
the 这 **farm** 农场 **where** 在哪里 **facilities** 设施 **for** 为了 **curing** 养护 **are** 是 **limited** 有限的 **.** .

本公告中所述的建议适用于家庭或农场等条件有限的场所，例如食物腌制设施有限的地区。

[ðə; ði] [kənˈtɪnjuːd] [juːz][ʌv; əv][ˈnaɪˌtreɪts][ænd; ənd][ˈnaɪˌtraɪts][ɪn] [miːt] [ˈkjuərɪŋ][ɪz][ˈprez(ə)ntli] [ˈbiːɪŋ]
The 这 **continued** 持续 **use** 使用 **of** 的 **nitrates** 硝酸盐 **and** 和 **nitrites** 亚硝酸盐 **in** 在 **meat** 肉 **curing** 养护 **is** 是 **presently** 目前 **being** 存在
[ɪnˈvestɪgeɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] [ˈægrɪkʌltʃər] [ænd; ənd][ðə; ði] [fuːd]
investigated 调查 **by** 经过 **the** 这 **United** 团结的 **States** 各州 **Department** 部门 **of** 的 **Agriculture** 农业 **and** 和 **the** 这 **Food** 食物
[ænd; ənd] [drʌg] [ədˌmɪnɪˈstreɪʃn] .
and 和 **Drug** 药品 **Administration** 行政 **.** .

美国农业部和食品药品监督管理局目前正在调查在肉类腌制中继续使用硝酸盐和亚硝酸盐的情况。

[ˈðerfɔːr] , [bɪˈfɔːr] [ˈjuːzɪŋ][ˈnaɪˌtreɪts] ([ˌsɔːltˈpiːtər]) [ænd; ənd][ˈnaɪˌtraɪts][æz; əz] [ˈmenʃ(ə)nd] [ɪn] [ðɪs]
Therefore 所以 **,** , **before** 前 **using** 使用 **nitrates** 硝酸盐 **(** (**saltpeter** 硝 **)**) **and** 和 **nitrites** 亚硝酸盐 **as** 作为 **mentioned** 提及 **in** 在 **this** 这
[ˈbʊlətɪn] ,
bulletin 公告 **,** ,

因此，在使用本公告中提到的硝酸盐（硝石）和亚硝酸盐之前，

[tʃek] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər][ˈloʊk(ə)l] [ˈkaʊnti] [ˈeɪdʒənt][tuː; tə] [dɪˈtɜːrmɪn] [ˈweðər] [ɪts][juːz][hæz; həz] [bɪn]
check 查看 **with** 和 **your** 你的 **local** 当地的 **county** 县 **agent** 代理人 **to** 到 **determine** 决定 **whether** 无论 **its** 它是 **use** 使用 **has** 有 **been** 到过
[rɪˈsɪndɪd] .
rescinded 撤销 **.** .

请向当地县级代理机构查询，以确定其使用是否已被撤销。

[fɔːr; fər][ɪˈstæblɪʃɪŋ; əˈstæblɪʃɪŋ][ə; eɪ] [kəˈmɜːrʃ(ə)l] [ˈkjuərɪŋ][ˌɑːpəˈreɪʃ(ə)n] ,
For 为了 **establishing** 建立 **a** 一个 **commercial** 商业的 **curing** 养护 **operation** 手术 **,** ,

为了建立商业化的固化作业，

[ˈkɑːntækt][ðə; ði][ˈloʊk(ə)l][ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːrvɪs] [ɔːr][jʊr; jər] [steɪt] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] [ˈægrɪkʌltʃər] [fɔːr; fər]
contact 接触 **the** 这 **local** 当地的 **Extension** 扩大 **Service** 服务 **or** 或者 **your** 你的 **State** 状态 **Department** 部门 **of** 的 **Agriculture** 农业 **for** 为了
[ˈmeθədz] [ænd; ənd][ˌregjuˈleɪʃ(ə)nz] ,
methods 方法 **and** 和 **regulations** 法规 **,** ,

请联系当地推广服务机构或您所在州的农业部门，了解具体方法和规定。

[ɔːr] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði][ˌjuˌɛsˌdiˈeɪ] , [fuːd] [ˈseɪfti] [ænd; ənd][ˈkwɑːləti] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈwɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] .
or 或者 **write** 写 **to** 到 **the** 这 **USDA** 美国农业部 **,** , **Food** 食物 **Safety** 安全 **and** 和 **Quality** 质量 **Service** 服务 **,** , **Washington** 华盛顿 **,** , **D** D **.** . **C** C **.** .
-
20250 -
. .

或致函美国农业部食品安全与质量服务局，地址：华盛顿特区 20250。

[ðə; ði][ˌjuˌɛsˌdiˈeɪ][hæz; həz] [ˌrekəˈmendɪd] [ðæt] [ˈnaɪˌtreɪts] ([ˌsɔːltˈpiːtər]) [nɑːt][biː; bi] [pərˈmɪtɪd] [ɪn]

The	USDA	has	recommended	that	nitrates	(	saltpeter	)	not	be	permitted	in
这	美国农业部	有	受到推崇的	那	硝酸盐	(	硝	)	不是	是	允许	在

[kəˈmɜːrʃ(ə)l] [ˈkjuərɪŋ] [ˌɑːpɜˈeɪʃənz] [ˈjuːzɪŋ][ˈkjuərɪŋ] [səˈluːʃənz] .

commercial	curing	operations	using	curing	solutions	.
商业的	养护	运营	使用	养护	解决方案	.

美国农业部建议，在使用养护液的商业养护作业中，不得使用硝酸盐（硝石）。

[ˈnaɪˌtreɪts] [wʊd] [stɪl] [biː; bi] [pərˈmɪtɪd] [ɪn] [ˈveri] [ˈlɪmɪtɪd] [əˈmaʊnts] [ɪn][draɪ] [kjʊr] [ɔːr] [fərˈmentɪd]

Nitrates	would	still	be	permitted	in	very	limited	amounts	in	dry	cured	or	fermented
硝酸盐	会	仍然	是	允许	在	非常	有限的	金额	在	干燥	治愈	或者	发酵

[ˈsɒsɪdʒɪz] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ʌv; əv][ðer; ðər] [ɪmˈpɔːrt(ə)ns] [ɪn][ˈfleɪvər] ,

sausages	because	of	their	importance	in	flavor	,
香肠	因为	的	他们的	重要性	在	味道	,

由于硝酸盐对风味至关重要，因此在干腌或发酵香肠中仍允许添加极少量的硝酸盐。

[ˈkʌlər] [fɪkˈseɪʃn] , [ænd; ənd] [riˈtaːdɪŋ] [bækˈtɪriəl] [groʊθ] .

color	fixation	,	and	retarding	bacterial	growth	.
颜色	固定	,	和	减速	细菌	生长	.

固色并抑制细菌生长。

[biː; bi] [ˈveri] [ˈkerf(ə)l] [ɪn] [ˈædɪŋ] [ˈnaɪˌtreɪts][tuː; tə][jʊr; jər] [miːt] — [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈveri] [ˈpɔɪzənəs] [ɪn][lɑːrdʒ]

Be	very	careful	in	adding	nitrates	to	your	meat	—	they	are	very	poisonous	in	large
是	非常	小心	在	添加	硝酸盐	到	你的	肉	—	他们	是	非常	有毒	在	大的

[əˈmaʊnts] .

amounts	.
金额	.

给肉类添加硝酸盐时务必小心——大量硝酸盐有毒。

[ˈnaɪˌtraɪts] [meɪ] [biː; bi][ˈtɑːksɪk] [wen] [ˈiːtn] [ɪn][lɑːrdʒ] [ˈkwɑːntətiz] .

Nitrites	may	be	toxic	when	eaten	in	large	quantities	.
亚硝酸盐	可能	是	有毒的	什么时候	吃	在	大的	数量	.

大量食用亚硝酸盐可能导致中毒。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə][juːz][ˈoʊnli][ðə; ði][rɪˈkwaɪərd] [əˈmaʊnt] .

Care	should	be	taken	to	use	only	the	required	amount	.
关心	应该	是	已采取	到	使用	仅有的	这	必需的	数量	.

务必注意只使用所需的量。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ˈpəːtʃəst] [frʌm; frəm][fɑːrm] [səˈplaɪ] [ˈstɔrz] [ænd; ənd][sʌm; səm] [drʌg] [ˈstɔrz] .

They	may	be	purchased	from	farm	supply	stores	and	some	drug	stores	.
他们	可能	是	购买	从	农场	供应	商店	和	一些	药品	商店	.

它们可以在农资商店和一些药店买到。

[ˈveri] [smɔːl] [ˈkwɑːntətiz] [ʌv; əv][ˈsoʊdiəm][ɔːr] [pəˈtæsiəm] [ˈnaɪˌtraɪts][ɑːr; ər] [juːst] [ɪn][ˈkjuərɪŋ] [səˈluːʃənz] .

Very	small	quantities	of	sodium	or	potassium	nitrites	are	used	in	curing	solutions	.
非常	小的	数量	的	钠	或者	钾	亚硝酸盐	是	用过的	在	养护	解决方案	.

固化液中会使用极少量的亚硝酸钠或亚硝酸钾。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ədˈvaɪzəb(ə)l][tuː; tə][hæv; həv][jʊr; jər] [səˈplaɪər] [ˈmeʒər] [ænd; ənd] [ˈpækɪdʒ] [ˈseprətli] [ðə; ði]

It	is	advisable	to	have	your	supplier	measure	and	package	separately	the
它	是	建议	到	有	你的	供应商	措施	和	包裹	分别地	这

[əˈmaʊnts] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][juːz] .

amounts	you	plan	to	use	.
金额	你	计划	到	使用	.

建议供应商将您计划使用的量分别计量和包装。

[fɔːr; fər][ɪgˈzæmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðə; ði]['fɔːrmjələ][fɔːr; fər] [swiːt] ['pɪkl] [kjʊr] [ɪn'kluːdz] ['oʊnli][wʌn] . - [aʊns] (- . - ['græmz][ɔːr] [tuː]

the	formula	for	sweet	pickle	cure	includes	only	1	.	18	ounce	(	33	.	45	grams	or	two
这	公式	为了	甜的	泡菜	治愈	包括	仅有的	1	.	-	盎司	(	-	.	-	克	或者	二

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['teɪbəlˌspuːnz]) [ʌv; əv]['naɪtraɪt][pər] - [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] .

and	a	half	tablespoons	)	of	nitrite	per	100	pounds	of	meat	.
和	一个	一半	汤匙	)	的	亚硝酸盐	每	-	磅	的	肉	.

甜味腌菜的配方中，每 100 磅肉只含有 1.18 盎司（33.45 克或两汤匙半）亚硝酸盐。

['sevrəl] ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][ʌv; əv][ɪg'zæktli] [ðɪs] [ə'maʊnt] [wʊd] ['greɪtli] [eɪd][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] ['kjuərɪŋ]

Several	packages	of	exactly	this	amount	would	greatly	aid	in	preparing	curing
一些	包裹	的	确切地	这	数量	会	非常	援助	在	准备	养护

[sə'luːʃənz] .

solutions	.
解决方案	.

几包这种分量的包装将大大有助于配制固化液。

[duː][nɑːt][pʊt] [miːt] [ɪn] [kjʊr] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['θɜːrəli] [tʃɪld] [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] -

Do	not	put	meat	in	cure	until	it	has	been	thoroughly	chilled	for	at	least	24
做	不是	放	肉	在	治愈	直到	它	有	到过	彻底	冷藏	为了	在	至少	-

['aʊərz] .

hours	.
小时	.

肉必须彻底冷却至少 24 小时后才能进行腌制。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] ,

In	addition	,
在	添加	,

此外，

[duː][nɑːt] [stæk] [kʌts] [wɪtʃ] [hæv; həv][nɑːt] [bɪn] ['prɑːpərli] [tʃɪld] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['stækɪŋ] [sloʊz]

do	not	stack	cuts	which	have	not	been	properly	chilled	because	stacking	slows
做	不是	堆	削减	哪个	有	不是	到过	适当地	冷藏	因为	堆叠	减速

['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] [meɪ] [rɪ'zʌlt] [ɪn] ['spɔɪlɪdʒ] .

chilling	and	may	result	in	spoilage	.
令人不寒而栗	和	可能	结果	在	腐败	.

不要将未充分冷藏的肉块堆叠起来，因为堆叠会减缓冷藏速度，并可能导致变质。

['froʊz(ə)n] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɔːd] ['praɪər][tuː; tə]['kjuərɪŋ] .

Frozen	cuts	should	be	thawed	prior	to	curing	.
冷冻	削减	应该	是	解冻	事先的	到	养护	.

冷冻肉块在腌制前应先解冻。

[weɪ] ['kjuərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['kerfəli] .

Weigh	curing	ingredients	carefully	.
称重	养护	原料	小心	.

仔细称量腌制原料。

[tuː] ['lɪt(ə)l][sɔːlt] [meɪ] [ə'laʊ] ['spɔɪlɪdʒ] .

Too	little	salt	may	allow	spoilage	.
也	小的	盐	可能	允许	腐败	.

盐放得太少会导致食物变质。

[tuː] [mʌtʃ] [sɔːlt] [wɪl] [meɪk] [miːt] [hɑːrd] , [draɪ] , [ænd; ənd]['sɔːlti] .

Too	much	salt	will	make	meat	hard	,	dry	,	and	salty	.
也	很多	盐	将要	制作	肉	难的	,	干燥	,	和	咸	.

盐放多了会让肉变硬、变干、变咸。

[sə'dʒestʃən; səg'dʒestʃən] : ['nu:mərəs] [steɪts] [hæv; həv] ['pʌblɪʃt] ['eksələnt] ['ɪləstreɪtɪd] ['bulitinz] [ɑ:n]

Suggestion	:	Numerous	states	have	published	excellent	illustrated	bulletins	on
建议	:	很多的	各州	有	已发布	出色的	插图	公告	在

['kjuəriŋ] [mi:t] [ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm] .

curing	meat	on	the	farm	.
养护	肉	在	这	农场	.

建议：许多州都出版了关于农场肉类腌制的优秀图文手册。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['bulitinz] * [ɑ:r; ər] [ˌrekə'mendɪd] :

The	following	bulletins	*	are	recommended	:
这	下列的	公告	*	是	受到推崇的	:

建议阅读以下公告*：

* [ə; eɪ] [smɔ:l] [fi:] [meɪ] [bi:; bi][rɪ'kwaɪərd] .

*	A	small	fee	may	be	required	.
*	一个	小的	费用	可能	是	必需的	.

可能需要支付少量费用。

['kjuəriŋ][hæmz] ['kʌntri] [staɪl] .

Curing	Hams	Country	Style	.
养护	火腿	国家	风格	.

乡村风味火腿腌制法。

[nɔ:rθ] [ˌkærə'lainə][ˌeɪ dʒi: 'ɑ:r] .

North	Carolina	Agr	.
北	卡罗莱纳	农业	.

北卡罗来纳州农业

[eks'ti] .

Ext	.
外部	.

外部

['sɜ:rvɪs] [sɜ:r] .

Service	Cir	.
服务	循环	.

服务环路

[noʊ] . - , [baɪ][dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['krɪstʃən] [ænd; ənd][ti:] . [en] . ['blu:mɝ] .

No	.	405	,	by	J	.	A	.	Christian	and	T	.	N	.	Blumer	.
不	.	-	,	经过	J	.	一个	.	基督教	和	T	.	N	.	布鲁默	.

第 405 号，作者是 JA Christian 和 TN Blumer。

['dʒænjueri] - .

January	1971	.
一月	-	.

1971年1月。

[nɔ:rθ] [ˌkærə'lainə] [steɪt] [ˌju:nɪ'vɜ:rsəti] , ['rɔ:li] , [en] . [si:] . - .

North	Carolina	State	University	,	Raleigh	,	N	.	C	.	27607	.
北	卡罗莱纳	状态	大学	,	罗利	,	N	.	C	.	-	.

北卡罗来纳州立大学，罗利，北卡罗来纳州 27607。

['kjuəriŋ]['dʒɔ:rdʒə][hæmz] .

Curing	Georgia	Hams	.
养护	乔治亚州	火腿	.

佐治亚州火腿的腌制。

[ˌju:nɪ'vɜ:rsəti][ʌv; əv]['dʒɔ:rdʒə][koʊ'ɑ:pərətɪv][eks'ti] .

University	of	Georgia	Cooperative	Ext	.
大学	的	乔治亚州	合作社	外部	.

佐治亚大学合作推广部

['sɜːrvɪs] [buːl] .
Service **Bul** **.**
服务 布尔 .

服务公告。

[noʊ] . - , [baɪ][dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['krɪstʃən] . - .
No **.** **627** **,** **by** **J** **.** **A** **.** **Christian** **.** **1973** **.**
不 . - , 经过 J . 一个 . 基督教 . - .

第 627 号，作者：JA Christian，1973 年。

[ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv]['dʒɔːrdʒə] , ['æθənz] , ['gɑː, 'dʒiː'eɪ, 'dʒɔrdʒə] . - .
University **of** **Georgia** **,** **Athens** **,** **Ga** **.** **30601** **.**
大学 的 乔治亚州 , 雅典 , 加 . - .

佐治亚大学，雅典，佐治亚州 30601。

[pɔːrk] ['prɑːsesɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .
Pork **Processing** **on** **the** **Farm** **.**
猪肉 加工 在 这 农场 .

农场猪肉加工。

[ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv] [kən'tʌki] [koʊ'ɑːpərətɪv][eks'ti] .
University **of** **Kentucky** **Cooperative** **Ext** **.**
大学 的 肯塔基州 合作社 外部 .

肯塔基大学合作推广部

['sɜːrvɪs] [sɜːr] .
Service **Cir** **.**
服务 循环 .

服务环路

[noʊ] . - , [baɪ]['dʌbljuː] . [waɪ] . ['vɑːrni] [ænd; ənd][dʒeɪ] . [diː] . [kemp] , [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv] [kən'tʌki] ,
No **.** **621** **,** **by** **W** **.** **Y** **.** **Varney** **and** **J** **.** **D** **.** **Kemp** **,** **University** **of** **Kentucky** **,**
不 . - , 经过 W . 是 . 瓦尼 和 J . D . 肯普 , 大学 的 肯塔基州 ,
['leksɪŋtən] , ['kaɪ] . -
Lexington **,** **Ky** **.** **40506**
列克星敦 , 肯塔基州 . -

第 621 号，作者：WY Varney 和 JD Kemp，肯塔基大学，列克星敦，肯塔基州 40506

['kjuərɪŋ][hæm] — [vər'dʒɪniə] [staɪl] .
Curing **Ham** **—** **Virginia** **Style** **.**
养护 火腿 — 弗吉尼亚州 风格 .

弗吉尼亚式火腿腌制方法。

[vər'dʒɪniə] [ˌpɑːli'teknɪk] ['ɪnstɪtuːt] & [steɪt] [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][eks'ti] .
Virginia **Polytechnic** **Institute** **&** **State** **University** **Ext** **.**
弗吉尼亚州 理工学院 研究所 & 状态 大学 外部 .

弗吉尼亚理工学院暨州立大学分部

[dɪv] .
Div **.**
div .

部门

[ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][noʊ] . - , [baɪ][ɑːr] . [ef] . ['keli] , [piː] . [piː] . ['greɪəm] , [dʒeɪ] . [diː] . ['bældək] [ænd; ənd]
Publication **No** **.** **223** **,** **by** **R** **.** **F** **.** **Kelly** **,** **P** **.** **P** **.** **Graham** **,** **J** **.** **D** **.** **Baldock** **and**
发布 不 . - , 经过 拉 . F . 凯莉 , P . P . 格雷厄姆 , J . D . 巴尔多克 和
[dʒoʊ] [æn] ['bɑːrtn] . - .
Jo **Anne** **Barton** **.** **1974** **.**
乔 安妮 巴顿 . - .

RF Kelly、PP Graham、JD Baldock 和 Jo Anne Barton 于 1974 年出版的第 223 号出版物。

[viːˈpiː ˈaɪ] , - , [ˌvi ˈe] . -

VPI	,	Blacksbury	,	Va	.	24061
虚拟平台	,	-	,	瓦	.	-

VPI，弗吉尼亚州布莱克斯伯里，邮编24061

[ɔːl] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɔːrk] ['kɑːrkəs] [kæn; kən] [biː; bi] [kjʊr] .

All	parts	of	the	pork	carcass	can	be	cured	.
全部	部分	的	这	猪肉	尸体	能	是	治愈	.

猪胴体的各个部位都可以腌制。

[ðə; ði] [hæmz] , ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd] ['beliz] [ɑːr; ər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kjʊr] .

The	hams	,	shoulders	,	and	bellies	are	usually	cured	.
这	火腿	,	肩膀	,	和	肚子	是	通常	治愈	.

火腿、肩胛肉和五花肉通常都要经过腌制。

[ɔːlˈðoʊ] [ðə; ði] [lɔɪn] [kæn; kən] [biː; bi] [kjʊr] , [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [juːst] [freʃ] [æz; əz] [tʃɔps] [ɔːr] [roʊsts]

Although	the	loin	can	be	cured	,	it	is	generally	used	fresh	as	chops	or	roasts
虽然	这	腰部	能	是	治愈	,	它	是	一般来说	用过的	新鲜的	作为	排骨	或者	烤肉

.

:

.

虽然里脊肉可以腌制，但通常还是新鲜食用，做成肉排或烤肉。

[ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [juːst] [ɪn] ['kjuəriŋ] [ɑːr; ər] [sɔːlt] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['soʊdiəm] ['naɪtreɪt] [ɔːr] ['naɪtraɪt] .

The	ingredients	used	in	curing	are	salt	,	sugar	,	and	sodium	nitrate	or	nitrite	.
这	原料	用过的	在	养护	是	盐	,	糖	,	和	钠	硝酸盐	或者	亚硝酸盐	.

腌制过程中使用的原料是盐、糖和硝酸钠或亚硝酸钠。

[sɔːlt] [ɪz] [ðə; ði] [prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] ['eɪdʒənt] ;

Salt	is	the	preserving	agent	;
盐	是	这	保存	代理人	;

盐是防腐剂；

['naɪˌtreɪts] ([draɪ] [kjʊr] ['oʊnli]) [ænd; ənd] ['naɪˌtraɪts] [ɑːr; ər] ['ædɪd] [fɔːr; fər] ['kʌlər] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [dɪˈveləpmənt] ,

nitrates	(	dry	cure	only	)	and	nitrites	are	added	for	color	and	flavor	development	,
硝酸盐	(	干燥	治愈	仅有的	)	和	亚硝酸盐	是	额外	为了	颜色	和	味道	发展	,

添加硝酸盐（仅限干腌）和亚硝酸盐是为了形成颜色和风味。

[bʌt; bət] [ɑːr; ər] ['ɔːlsoʊ] [prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] ['eɪdʒənts] .

but	are	also	preserving	agents	.
但	是	还	保存	代理人	.

但它们同时也是防腐剂。

['ʃʊgər] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [ˌkaʊntər'ækt] [ðə; ði] ['hɑːrʃnəs] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

Sugar	is	used	to	counteract	the	harshness	of	salt	.
糖	是	用过的	到	抵消	这	严厉	的	盐	.

糖用来中和盐的刺激性。

[kəˈmɜːrʃ(ə)l] ['kjʊrz] [ɑːr; ər] [ə'veɪləb(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] ['ædɪd] ['spaɪsɪz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋz] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [ˌkerˌək.təˈrɪs.tɪk] ['fleɪvər] ,

Commercial	cures	are	available	with	some	added	spices	and	flavorings	to	give	a	characteristic	flavor	,
商业的	治愈	是	可用的	和	一些	额外	香料	和	调味料	到	给	一个	特征	味道	,

市面上出售的腌制食品中添加了一些香料和调味料，以赋予其独特的风味。

[əˈroʊmə] , [ɔːr] [əˈpɪrəns] .

aroma	,	or	appearance	.
香气	,	或者	外貌	.

气味或外观。

['kjuəriŋ][pɔ:rk][ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm][ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [dʌn] [baɪ][wʌn][ʌv; əv] [tu:] ['meθədz] :

Curing	pork	on	the	farm	is	usually	done	by	one	of	two	methods	:
养护	猪肉	在	这	农场	是	通常	完毕	经过	一	的	二	方法	:

农场腌制猪肉通常采用以下两种方法之一:

[draɪ] [kjʊr] [ɔ:r] [braɪn] [kjʊr] ([pleɪn] [ɔ:r] ['ʃʊgər] - [kjʊr]) .

dry	cure	or	brine	cure	(	plain	or	sugar	-	cured	)	.
干燥	治愈	或者	盐水	治愈	(	清楚的	或者	糖	-	治愈	)	.

干腌或盐水腌制（原味或糖腌）。

[draɪ]['kjuəriŋ]

Dry	Curing
干燥	养护

干式固化

[ðə; ði][draɪ] [kjʊr] ['meθəd] [in'teilz] ['rʌbɪŋ] [mi:t] [wɪð; wɪθ]['kjuəriŋ] [ɪn'gri:diənts] .

The	dry	cure	method	entails	rubbing	meat	with	curing	ingredients	.
这	干燥	治愈	方法	包含	擦	肉	和	养护	原料	.

干腌法是指用腌料涂抹肉类。

[tʃek] [ðə; ði][ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði]['lɑ:rdʒɪst][kʌt] .

Check	the	internal	temperature	of	the	largest	cut	.
查看	这	内部的	温度	的	这	最大	切	.

检查最大切块的内部温度。

[bi:; bi] [ʃʊr] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [bɪ'loʊ] 40° [ef] . ['fedərəl] [mi:t] [ɪn'spekʃ(ə)n][ˌregju'leɪʃ(ə)nz] [steɪt] [ðæt] [ðə; ði]

Be	sure	it	is	below	40°	F	.	Federal	meat	inspection	regulations	state	that	the
是	当然	它	是	以下	40°	F	.	联邦	肉	检查	法规	状态	那	这

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [mi:t] ['bi:ɪŋ] [draɪ] [kjʊr] [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] [ə'laʊd] [tu:; tə][goʊ] [bɪ'loʊ]

temperature	of	meat	being	dry	cured	should	not	be	allowed	to	go	below
温度	的	肉	存在	干燥	治愈	应该	不是	是	允许	到	去	以下

36° [ef] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][sɔ:lt] [kjʊr] [ˌi:kwələ'zeɪʃn] ['pɪriəd] .

36°	F	during	the	salt	cure	equalization	period	.
36°	F	期间	这	盐	治愈	均衡	时期	.

务必确保温度低于 40°F。联邦肉类检验条例规定，干腌肉的温度在盐腌均衡期内不得低于 36°F。

[weɪ] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd]['kjuəriŋ] [ɪn'gri:diənts] ['ækjərətli] .

Weigh	the	meat	and	curing	ingredients	accurately	.
称重	这	肉	和	养护	原料	准确	.

准确称量肉类和腌制原料。

[fɔ:r; fər] - [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] , [ju:z][æn; ən][eɪt] - [ˌtu:'tu:] - [ˌtu:'tu:][mɪks] .

For	100	pounds	of	meat	,	use	an	8	-	2	-	2	mix	.
为了	-	磅	的	肉	,	使用	一个	8	-	2	-	2	混合	.

对于 100 磅肉，使用 8-2-2 的混合比例。

[eɪt] [paʊndz] [sɔ:lt]

8	pounds	salt
8	磅	盐

8磅盐

[ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʃʊgər]

2	pounds	sugar
2	磅	糖

2磅糖

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['soʊdiəm]['naɪtreɪt] ([draɪ] [kjʊr] ['oʊnli])

2	ounces	sodium	nitrate	(	dry	cure	only	)
2	盎司	钠	硝酸盐	(	干燥	治愈	仅有的	)

2盎司硝酸钠（仅限干腌）

[mɪks]['kjuəriŋ] [ɪn'griːdiənts] ['θɜːrəli] .

Mix	curing	ingredients	thoroughly	.
混合	养护	原料	彻底	.

充分混合腌制原料。

[fɔːr; fər]['kjuəriŋ][hæmz][ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃəuldəz] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [θriː] ['iːkwəl][pɑːrts] .

For	curing	hams	and	picnic	shoulders	,	divide	into	three	equal	parts	.
为了	养护	火腿	和	野餐	肩膀	,	划分	进入	三	平等的	部分	.

腌制火腿和野餐肩肉时，将其分成三等份。

[rʌb] [wʌn][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər][ɑːn][ɔːl]['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ,

Rub	one	part	of	the	mixture	on	all	surfaces	of	the	meat	,
擦	一	部分	的	这	混合物	在	全部	表面	的	这	肉	,

将一部分混合物涂抹在肉的所有表面上，

['meɪkɪŋ] [ʃʊr] [tuː; tə] [pʊʃ] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃæŋk] [end][ʌv; əv][ðə; ði][hæmz] .

making	sure	to	push	the	mixture	into	the	shank	end	of	the	hams	.
制作	当然	到	推	这	混合物	进入	这	小腿	结尾	的	这	火腿	.

务必将混合物塞入火腿的胫骨端。

[pʊt][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪər] ([wʌn] - [eɪtθ] [ɪntʃ]) [ʌv; əv] [kjʊr] ['oʊvər][ɔːl] [kʌts] [ænd; ənd] [stæk] [ɪn][ðə; ði]

Put	a	thin	layer	(	one	-	eighth	inch	)	of	cure	over	all	cuts	and	stack	in	the
放	一个	薄的	层	(	一	-	第八	英寸	)	的	治愈	超过	全部	削减	和	堆	在	这

['kjuəriŋ] [ruːm] ,

curing	room	,
养护	房间	,

在所有切口上涂抹一层薄薄的（八分之一英寸）固化剂，然后堆放在固化室中。

[skɪn] [saɪd] [daʊn] [ɑːn][ə; eɪ] ['teɪbl] [ɔːr] [ʃelf] .

skin	side	down	on	a	table	or	shelf	.
皮肤	边	向下	在	一个	桌子	或者	架子	.

将果皮朝下放在桌子或架子上。

[ɑːn][ðə; ði] [fɪfθ] [deɪ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ænd; ənd] [ə'plai] [ðə; ði]['sekənd][wʌn] -

On	the	fifth	day	,	remove	the	hams	and	shoulders	and	apply	the	second	one	-
在	这	第五	天	,	消除	这	火腿	和	肩膀	和	申请	这	第二	一	-

[θɜːrd][ʌv; əv][ðə; ði] [kjʊr] .

third	of	the	cure	.
第三	的	这	治愈	.

第五天，取出火腿和肩胛肉，然后涂抹第二份三分之一的腌料。

[ə'plai] [ðə; ði][læst][wʌn] - [θɜːrd][ɑːn][ðə; ði] [tenθ] [deɪ] .

Apply	the	last	one	-	third	on	the	tenth	day	.
申请	这	最后的	一	-	第三	在	这	第十	天	.

第十天涂抹剩余的三分之一。

['beliz] [wɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kjʊr] [wɪð; wɪθ]['oʊnli][wʌn][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] .

Bellies	will	usually	cure	with	only	one	application	.
肚子	将要	通常	治愈	和	仅有的	一	应用	.

腹部疾病通常只需涂抹一次药物即可治愈。

[haʊ'evər] , [laɪk][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] , [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [ɑːn][ðə; ði] [fɪfθ] [deɪ] .

However	,	like	hams	and	shoulders	,	they	can	be	resalted	on	the	fifth	day	.
然而	,	喜欢	火腿	和	肩膀	,	他们	能	是	重新加盐	在	这	第五	天	.

但是，就像火腿和肩肉一样，它们可以在第五天重新腌制。

['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] [steɪt] [ðæt] [ðə; ðɪ][sɔːlt] ([kjʊr]) [ˌiːkwələ'zeɪʃn] ['pɪriəd] [fɔːr; fər]

Federal	meat	inspection	regulations	state	that	the	salt	(	cure	)	equalization	period	for
联邦	肉	检查	法规	状态	那	这	盐	(	治愈	)	均衡	时期	为了

[hæmz][ænd; ənd]['pikniks][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [les] [ðæn; ðən][ə'baʊt] - [deɪz][ɔːr][θriː] [deɪz] [pər] [paʊnd]

hams	and	picnics	is	usually	less	than	about	40	days	or	3	days	per	pound
火腿	和	野餐	是	通常	较少的	比	关于	-	天	或者	3	天	每	磅

[ʌv; əv]['prɑːdʌkt] ([freʃ] [weɪt]) .

of	product	(	fresh	weight	)	.
的	产品	(	新鲜的	重量	)	.

联邦肉类检验条例规定，火腿和野餐食品的盐（腌制）均衡期通常少于 40 天，或每磅产品（鲜重）3 天。

['beliz] [ɑːr; ər] ['kɑːmənli] [kjʊr] [ə'baʊt]['sɛvən] [deɪz] [pər] [ɪntʃ] [ʌv; əv] ['θɪknəs] .

Bellies	are	commonly	cured	about	7	days	per	inch	of	thickness	.
肚子	是	通常	治愈	关于	7	天	每	英寸	的	厚度	.

肚皮通常每英寸厚度需要大约7天才能腌制完成。

[ðə; ðɪ]['kjuərɪŋ][pɔːrk][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɔːrd] [ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [pleɪs] [wer] [ə; eɪ]['kɑːnstənt]

The	curing	pork	should	be	stored	in	a	refrigerated	place	where	a	constant
这	养护	猪肉	应该	是	存储	在	一个	冷藏	地方	在哪里	一个	持续的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'twiːn] 36° [ef][ænd; ənd] 42° [ef][ɪz] [meɪn'teɪnd] .

temperature	between	36°	F	and	42°	F	is	maintained	.
温度	之间	36°	F	和	42°	F	是	维持	.

腌制猪肉应存放在冷藏室中，温度应保持在华氏36度至42度之间。

[bæk'tɪriə] [groʊ] ['ræpɪdli][ɪn] [ʌn'sɔːltɪd] [miːt] [wen] [ðə; ðɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['raɪzɪz] [ə'bʌv] 50° [ef] .

Bacteria	grow	rapidly	in	unsalted	meat	when	the	temperature	rises	above	50°	F	.
细菌	生长	快速	在	无盐	肉	什么时候	这	温度	上升	多于	50°	F	.

当温度高于 50°F 时，未加盐的肉中细菌会迅速繁殖。

['æftər]['kjuərɪŋ] , ['soʊkɪŋ] [ðə; ðɪ] [miːt] [wɪl] [ɪm'pruːv] [ɪts]['kwɑːlətɪ][ænd; ənd] [ə'pɪrəns] .

After	curing	,	soaking	the	meat	will	improve	its	quality	and	appearance	.
后	养护	,	浸泡	这	肉	将要	提升	它是	质量	和	外貌	.

腌制后，将肉浸泡可以改善其品质和外观。

[soʊk] [ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] ([nɑːt] [ɪk'siːdɪŋ] 70° [ef]) [fɔːr; fər] [ə'prɑːksɪmətli] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [fɔːr; fər]

Soak	in	lukewarm	water	(	not	exceeding	70°	F	)	for	approximately	2	minutes	for
浸泡	在	温	水	(	不是	超过	70°	F	)	为了	大约	2	分钟	为了

[iːtʃ] [deɪ] [ɪn] [kjʊr] .

each	day	in	cure	.
每个	天	在	治愈	.

每天用温水（不超过 70°F）浸泡约 2 分钟，以进行治疗。

['soʊkɪŋ] [tendz] [tuː; tə] [dɪ'strɪbjuːt] [ðə; ðɪ] ['siːzənɪŋ] [mɔːr] ['iːvnli] [ænd; ənd] [drɔːz] [aʊt] [sʌm; səm][ʌv; əv]

Soaking	tends	to	distribute	the	seasoning	more	evenly	and	draws	out	some	of
浸泡	倾向于	到	分发	这	调料	更多的	均匀地	和	平局	出去	一些	的

[ðə; ðɪ] ['hevi] [sɔːlt][ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ðɪ] [miːt] ['sɜːrfɪs] .

the	heavy	salt	concentration	on	the	meat	surface	.
这	重的	盐	专注	在	这	肉	表面	.

浸泡有助于使调味料分布更均匀，并去除肉表面的一些高浓度盐分。

[hæŋ] [kʌts] [ʌp][tuː; tə][draɪ][fɔːr; fər][ə'baʊt][θriː]['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['smoʊkɪŋ] .

Hang	cuts	up	to	dry	for	about	3	hours	before	smoking	.
悬挂	削减	向上	到	干燥	为了	关于	3	小时	前	吸烟	.

将切好的肉块悬挂晾干约 3 小时后再进行熏制。

[swiːt] ['pɪkl] [kjʊr]

Sweet	Pickle	Cure
甜的	泡菜	治愈

甜腌菜

[pleɪs] [tʃɪld] , [trɪmd] [kʌt]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [krɑːk] [ɔːr]['bærəl][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][koʊld]
Place **chilled** **,** **trimmed** **cut** **into** **a** **clean** **crock** **or** **barrel** **and** **cover** **with** **a** **cold**
地方 冷藏 , 修剪过的 切 进入 一个 干净的 缸 或者 桶 和 覆盖 和 一个 寒冷的
['pɪkl] [sə'luːʃ(ə)n] .
pickle **solution** **.**
泡菜 解决方案 .

将冷藏、修剪好的切块放入干净的陶罐或桶中，并倒入冷的腌制液。

[ðə; ði] ['pɪkl] [sə'luːʃ(ə)n][ɪz] [meɪd] [baɪ] [di'zɔlviŋ] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] 4½ ['gælənz] [ʌv; əv]
The **pickle** **solution** **is** **made** **by** **dissolving** **the** **following** **ingredients** **in** **4½** **gallons** **of**
这 泡菜 解决方案 是 制成 经过 溶解 这 下列的 原料 在 4½ 加仑 的
['wɔːtər] :
water **:**
水 :

将以下成分溶解在 4.5 加仑水中制成泡菜液：

[eɪt] [paʊndz] [sɔːlt]
8 **pounds** **salt**
8 磅 盐

8磅盐

[θriː] [paʊndz] ['ʃʊgər]
3 **pounds** **sugar**
3 磅 糖

3磅糖

[wʌn] . - [aʊns] (- . - ['græmz][ɔːr] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['teɪbəlˌspuːnz]) ['soʊdiəm]['naɪtraɪt] ([siː]
1 **.** **18** **ounce** **(** **33** **.** **45** **grams** **or** **two** **and** **a** **half** **tablespoons** **)** **sodium** **nitrite** **(** **see**
1 . - 盎司 (- . - 克 或者 二 和 一个 一半 汤匙) 钠 亚硝酸盐 (看
[priˈkɔːʃənz] [ɑːn]['naɪtraɪt]) .
precautions **on** **nitrite** **)** **.**
防范措施 在 亚硝酸盐) .

1.18 盎司（33.45 克或两汤匙半）亚硝酸钠（参见亚硝酸盐的注意事项）。

[weɪt] [ðə; ði] [miːt] [daʊn] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['floʊtɪŋ] [ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ]
Weight **the** **meat** **down** **to** **keep** **it** **from** **floating** **and** **cover** **it** **with**
重量 这 肉 向下 到 保持 它 从 漂浮的 和 覆盖 它 和
['kjuərɪŋ][sə'luːʃ(ə)n] .
curing **solution** **.**
养护 解决方案 .

用重物压住肉，防止其漂浮，然后用腌制液覆盖。

[kiːp] [ðə; ði] [miːt] [koʊld] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['kjuərɪŋ] ['pɪriəd] (36° [tuː; tə] 40° [ef]) .
Keep **the** **meat** **cold** **during** **the** **curing** **period** **(** **36°** **to** **40°** **F** **)** **.**
保持 这 肉 寒冷的 期间 这 养护 时期 (36° 到 40° F) .

腌制期间保持肉的低温（36°至40°F）。

[ˌoʊvərˈhɔːl][ðə; ði] [miːt] [əˈbaʊt][wʌns][ɔːr][twaɪs] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['kjuərɪŋ] ['pɪriəd] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [ðə; ði] ['pɪkl]
Overhaul **the** **meat** **about** **once** **or** **twice** **during** **the** **curing** **period** **to** **allow** **the** **pickle**
大修 这 肉 关于 一次 或者 两次 期间 这 养护 时期 到 允许 这 泡菜
[tuː; tə] [riːtʃ] [ɔːl][pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .
to **reach** **all** **parts** **of** **the** **meat** **.**
到 抵达 全部 部分 的 这 肉 .

在腌制期间，将肉翻动一到两次，以便腌料能够渗透到肉的各个部分。

[tuː; tə][ˌoʊvərˈhɔːl] , [rɪˈmuːv] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] , [pɔːr] [aʊt][ðə; ði] ['pɪkl] , [riːˈpæk] [ðə; ði] [miːt] ,
To **overhaul** **,** **remove** **all** **the** **meat** **,** **pour** **out** **the** **pickle** **,** **repack** **the** **meat** **,**
到 大修 , 消除 全部 这 肉 , 倒 出去 这 泡菜 , 重新包装 这 肉 ,

彻底翻制时，取出所有肉，倒掉腌菜，重新包装肉。

[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][seɪm] [ˌriː'stɜːrd] ['pɪkl] .

and	cover	with	the	same	restirred	pickle	.
和	覆盖	和	这	相同的	搅拌	泡菜	.

然后盖上重新搅拌好的泡菜。

[tuː; tə][ðə; ði][ɪk'stent]['pɑːsəb(ə)l] ,

To	the	extent	possible	,
到	这	程度	可能的	,

在可能的情况下，

[ðə; ði] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [riː'pækt] [soʊ] [ðæt] ['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz] [ðæt] [wɜːr; wər] ['priːviəsli] [ɪn]['kɑːntækt]

the	cuts	should	be	repacked	so	that	surfaces	that	were	previously	in	contact
这	削减	应该	是	重新包装	所以	那	表面	那	是	之前	在	接触

[wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [kʌts] [ɑːr; ər] [naʊ] [ɪk'spoʊzd][tuː; tə][ðə; ði]['kjuərɪŋ][sə'luːʃ(ə)n] .

with	other	cuts	are	now	exposed	to	the	curing	solution	.
和	其他	削减	是	现在	裸露	到	这	养护	解决方案	.

应重新填塞切口，使之前与其他切口接触的表面现在暴露于固化液中。

['kjuərɪŋ][taɪm][fɔːr; fər][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɪz] 3½ [tuː; tə][fɔːr] [deɪz] [pər] [paʊnd] .

Curing	time	for	hams	and	shoulders	is	3½	to	4	days	per	pound	.
养护	时间	为了	火腿	和	肩膀	是	3½	到	4	天	每	磅	.

火腿和肩肉的腌制时间为每磅 3.5 至 4 天。

[ðʌs] [ə; eɪ][sɪks] - [paʊnd] ['ʃoʊldər] [niːdz] - [deɪz] [tuː; tə] [kjʊr] [ænd; ənd][ə; eɪ] - - [paʊnd] [hæm] [wɪl]

Thus	a	6	-	pound	shoulder	needs	24	days	to	cure	and	a	15	-	pound	ham	will
因此	一个	6	-	磅	肩膀	需求	-	天	到	治愈	和	一个	-	-	磅	火腿	将要

[rɪ'kwaɪər] - [deɪz] .

require	60	days	.
要求	-	天	.

因此，6磅重的肩肉需要24天才能腌制完成，而15磅重的火腿则需要60天才能腌制完成。

[ə; eɪ] - - [paʊnd] ['beli] [wɪl] [kjʊr] [ɪn][ə'baʊt] - [deɪz] .

A	10	-	pound	belly	will	cure	in	about	15	days	.
一个	-	-	磅	腹部	将要	治愈	在	关于	-	天	.

10磅重的肚子大约15天就能痊愈。

[haʊ'evər] , ['hevɪərðən'er] ['beliz] [ænd; ənd] [lɔɪnz] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] - [deɪz] .

However	,	heavier	bellies	and	loins	will	require	21	days	.
然而	,	较重	肚子	和	腰肉	将要	要求	-	天	.

但是，较重的腹部和腰部需要 21 天才能煮熟。

['dʊrɪŋ] ['kjuərɪŋ][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət]

During	curing	the	temperature	of	the	pickle	should	be	maintained	at
期间	养护	这	温度	的	这	泡菜	应该	是	维持	在

[ə'raʊnd] 36° [ef] .

around	36°	F	.
大约	36°	F	.

腌制过程中，泡菜的温度应保持在华氏36度左右。

[æt; ət] ['haɪər] ['temprətʃəz] , [ðə; ði][braɪn] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊər][ɔːr]['roʊpi] [duː] [tuː; tə][ðə; ði] [groʊθ]

At	higher	temperatures	,	the	brine	may	become	sour	or	ropy	due	to	the	growth
在	更高	温度	,	这	盐水	可能	变得	酸的	或者	绳状的	到期的	到	这	生长

[ʌv; əv][bæk'tɪriə] .

of	bacteria	.
的	细菌	.

温度升高时，由于细菌滋生，盐水可能会变酸或变得粘稠。

['roʊpi][braɪn] [lʊks] [laɪk] ['pɑːrʃəli] [kʊkt] [eg] [waɪt] .

Ropy	brine	looks	like	partially	cooked	egg	white	.
绳状的	盐水	看起来	喜欢	部分	煮熟	蛋	白色的	.

粘稠的盐水看起来像半熟的蛋清。

[ɪf] [ðɪs] ['hæpənz] , [dɪ'skɑ:rd][ðə; ði] [braɪn] , [skrʌb] [ðə; ði] [mi:t] [wɪð; wɪθ][hɑ:t]['wɔ:tər] ,

If	this	happens	,	discard	the	brine	,	scrub	the	meat	with	hot	water	,
如果	这	发生	,	丢弃	这	盐水	,	擦洗	这	肉	和	热的	水	,

如果出现这种情况，请倒掉盐水，用热水擦洗肉。

[wɑ:ʃ] [ænd; ənd][skɔ:ld][ðə; ði]['kjuərɪŋ] [kən'teɪnər] , [ænd; ənd] [ri:'pæk] [mi:t] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [nu:] , [koʊld]

wash	and	scald	the	curing	container	,	and	repack	meat	with	a	new	,	cold
洗	和	烫伤	这	养护	容器	,	和	重新包装	肉	和	一个	新的	,	寒冷的

['kjuərɪŋ][sə'lu:ʃ(ə)n] .

curing	solution	.
养护	解决方案	.

将腌制容器清洗并用热水烫一下，然后用新的冷腌制液重新包装肉。

[ɪf] [ðə; ði]['kjuərɪŋ] ['pɪriəd] [wʌz; wəz][hæf]['oʊvər] , [meɪk] [ðə; ði] [nu:] [sə'lu:ʃ(ə)n] [tu:] - [θɜ:rd] [ðə; ði]

If	the	curing	period	was	half	over	,	make	the	new	solution	two	-	thirds	the
如果	这	养护	时期	曾是	一半	超过	,	制作	这	新的	解决方案	二	-	三分之一	这

[streŋθ] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] .

strength	of	the	original	.
力量	的	这	原来的	.

如果固化期已过一半，则将新溶液的浓度改为原溶液的三分之二。

[ɪf] [θri:] - [fɔ:θs] ['oʊvər] , [meɪk] [ðə; ði] [nu:] [sə'lu:ʃ(ə)n][wʌn] - [hæf][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [streŋθ] .

If	three	-	fourths	over	,	make	the	new	solution	one	-	half	the	original	strength	.
如果	三	-	第四部分	超过	,	制作	这	新的	解决方案	一	-	一半	这	原来的	力量	.

如果超过原溶液的四分之三，则将新溶液的浓度改为原浓度的一半。

['æftər]['kjuərɪŋ] , [prɪ'per] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:r; fər]['smoʊkɪŋ][baɪ] ['soʊkɪŋ] ([æz; əz] [dɪ'skʌst] ['ʌndər][draɪ]

After	curing	,	prepare	the	meat	for	smoking	by	soaking	(	as	discussed	under	dry
后	养护	,	准备	这	肉	为了	吸烟	经过	浸泡	(	作为	讨论	在下面	干燥

['kjuərɪŋ]) [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] .

curing	)	and	drying	.
养护	)	和	烘干	.

腌制完成后，将肉浸泡（如干腌部分所述）并晾干，以备熏制。

['pʌmpɪŋ] [hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz]

Pumping	Hams	and	Shoulders
抽水	火腿	和	肩膀

锻炼腿筋和肩部肌肉

[tu:; tə] [spi:d] [ʌp]['kjuərɪŋ] , [moʊst] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] ['pækərz] [pʌmp] [braɪn]['ɪntu:][ðə; ði][hæmz][ænd; ənd]

To	speed	up	curing	,	most	commercial	packers	pump	brine	into	the	hams	and
到	速度	向上	养护	,	最多	商业的	包装工	泵	盐水	进入	这	火腿	和

['ʃəuldəz] .

shoulders	.
肩膀	.

为了加快腌制速度，大多数商业肉类加工商会将盐水泵入火腿和肩胛肉中。

[braɪn] ['pʌmpɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɪn][kən'dʒʌŋkʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] ['meθədz] , [ɔ:r][ə'loʊn] .

Brine	pumping	can	be	used	in	conjunction	with	the	other	methods	,	or	alone	.
盐水	抽水	能	是	用过的	在	连词	和	这	其他	方法	,	或者	独自的	.

盐水抽吸可以与其他方法结合使用，也可以单独使用。

['pʌmpɪŋ] [rɪ'kwaɪrz] ['speʃ(ə)l] ['ni:dlz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pʌmp] ([hænd][ɔ:r] [ɪ'lektrɪk]) [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr]

Pumping	requires	special	needles	and	a	pump	(	hand	or	electric	)	to	ensure
抽水	需要	特别的	针	和	一个	泵	(	手	或者	电的	)	到	确保

['prɑ:pər][ˌdɪstrɪ'bju:ʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] .

proper	distribution	of	the	brine	.
恰当的	分配	的	这	盐水	.

泵送需要特殊的针头和泵（手动或电动），以确保盐水的正确分配。

[ðə; ði] [braɪn] [sə'luːʃ(ə)n] [ɪz] [prɪ'perd] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [eɪt] : [θriː] : [wʌn] . - ['mɪkstʃər] ['priːviəsli] ['autlaind] .

The	brine	solution	is	prepared	using	the	8	:	3	:	1	.	18	mixture	previously	outlined	.
这	盐水	解决方案	是	准备	使用	这	8	:	3	:	1	.	-	混合物	之前	概述	.

盐水溶液的制备采用前面所述的 8: 3: 1.18 混合物。

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ðɪs] [kjʊr] ['mɪkstʃər] [ɑːr; ər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd]

Two	pounds	of	this	cure	mixture	are	dissolved	in	1	gallon	of	cold	water	and
二	磅	的	这	治愈	混合物	是	溶解	在	1	加仑	的	寒冷的	水	和

[ðə; ði] [miːt] [pʌmpt] [wɪð; wɪθ] [braɪn] [ɪ'kwɪvələnt] [tuː; tə] - [pər'sent] [ʌv; əv] [ɪts] [weɪt] .

the	meat	pumped	with	brine	equivalent	to	10	percent	of	its	weight	.
这	肉	泵	和	盐水	相等的	到	-	百分比	的	它是	重量	.

将两磅这种腌制混合物溶解在一加仑冷水中，然后用相当于肉重量 10% 的盐水灌注肉。

['pʌmpɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːrtəri] [ɔːr] [stɪtʃ] ['meθəd] .

Pumping	may	be	accomplished	by	using	the	artery	or	stitch	method	.
抽水	可能	是	完成	经过	使用	这	动脉	或者	缝	方法	.

可以通过动脉或缝合线方法进行泵送。

[ðə; ði] ['femərəl] ['ɑːrtəri] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hæm] [ɪz] ['loʊkeɪtɪd] [ə'bʌv] [ðə; ði] [bɪg] [flæt] [boʊn] [wɪtʃ] [ɪz] [kʌt]

The	femoral	artery	of	the	ham	is	located	above	the	big	flat	bone	which	is	cut
这	股骨	动脉	的	这	火腿	是	位于	多于	这	大的	平坦的	骨	哪个	是	切

[wen] [ðə; ði] [hæm] [ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] .

when	the	ham	is	separated	from	the	carcass	.
什么时候	这	火腿	是	分开	从	这	尸体	.

火腿的股动脉位于大扁骨上方，在将火腿从胴体上分离时，这块扁骨会被切断。

[ðə; ði] ['ɑːrtəri] [ɪz] [ə'baʊt] [ˌhæf'weɪ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [boʊn] [ænd; ənd] [ðə; ði] [pɔɪnt]

The	artery	is	about	halfway	between	the	cut	surface	of	the	bone	and	the	point
这	动脉	是	关于	半	之间	这	切	表面	的	这	骨	和	这	观点

[ʌv; əv] [ðə; ði] [eɪtʃ] [boʊn] .

of	the	aitch	bone	.
的	这	音调	骨	.

动脉位于骨头切面和髋骨尖端之间大约一半的位置。

[wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['fɔːrseps] ,

With	small	forceps	,
和	小的	钳子	,

用小镊子，

[juː; jʊ] [kæn; kən] [klæmp] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɑːrtəri] [ænd; ənd] [pʊʃ] ['tɪʃuː] [ænd; ənd] [luːs] [fæt]

you	can	clamp	the	end	of	the	artery	and	push	tissue	and	loose	fat
你	能	夹钳	这	结尾	的	这	动脉	和	推	组织	和	松动的	胖的

[ə'weɪ] [soʊ] [ðə; ði] ['pʌmpɪŋ] ['niːd(ə)l] [kæn; kən] [biː; bi] [in'sə:tid] .

away	so	the	pumping	needle	can	be	inserted	.
离开	所以	这	抽水	针	能	是	插入	.

你可以夹住动脉末端，将组织和松散的脂肪推开，以便插入抽血针。

[stɪtʃ] ['pʌmpɪŋ] [ɪz] [nɑːt] [æz; əz] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [æz; əz] ['ɑːrtəri] ['pʌmpɪŋ] [bʌt; bət] [ɪz] [mɔːr] [soʊ] [ðæn; ðən]

Stitch	pumping	is	not	as	effective	as	artery	pumping	but	is	more	so	than
缝	抽水	是	不是	作为	有效的	作为	动脉	抽水	但	是	更多的	所以	比

['iːðər] [draɪ] [ɔːr] ['pɪkl] [kjʊr] .

either	dry	or	pickle	cure	.
任何一个	干燥	或者	泡菜	治愈	.

缝合泵送不如动脉泵送有效，但比干法或腌制法更有效。

[stɪtʃ] ['pʌmpɪŋ] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spreɪ] ['niːd(ə)l] [baɪ] ['pʌmpɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [boʊn] ,

Stitch	pumping	is	accomplished	with	a	spray	needle	by	pumping	along	the	bone	,
缝	抽水	是	完成	和	一个	喷	针	经过	抽水	沿着	这	骨	,

缝合处抽吸是通过喷针沿骨骼进行抽吸来实现的。

[əˈraʊnd] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [ˈvɜːrtɪkli] [ɪn] [ˈθɪkər] , [liːn] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hæm] [ɔːr] [ˈpɪknɪk] .

around	the	joints	,	and	vertically	in	thicker	,	lean	parts	of	the	ham	or	picnic	.
大约	这	关节	,	和	垂直方向	在	较厚	,	倾斜	部分	的	这	火腿	或者	野餐	.

在关节周围，以及火腿或野餐肉较厚、较瘦的部分垂直方向上。

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔːrd] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [deɪ] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [ðə; ði] [kjʊr] [tuː; tə] [ˌiːˈkwɪlɪbreɪt; ˌiːˈkwɪləbreɪt] [ˈpraɪər] [tuː; tə] [ˈsmoʊkɪŋ] .

Cuts	should	be	stored	for	a	day	to	allow	the	cure	to	equilibrate	prior	to	smoking	.
削减	应该	是	存储	为了	一个	天	到	允许	这	治愈	到	平衡	事先的	到	吸烟	.

切好的烟叶应存放一天，让腌制过程达到平衡后再进行熏制。

[ˈsmoʊkɪŋ]

Smoking
吸烟

吸烟

[ˈsmoʊkɪŋ] [kjʊr] [pɔːrk] [imˈpruːvz] [ɪts] [əˈpɪrəns] [ænd; ənd] [ˈgɪvz] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [ˌkeɾ.ək.təˈrɪs.tɪk] [əˈroʊmə]

Smoking	cured	pork	improves	its	appearance	and	gives	it	a	characteristic	aroma
吸烟	治愈	猪肉	改善	它是	外貌	和	给予	它	一个	特征	香气

[ænd; ənd] [ˈfleɪvər] [əˈpɑːrt] [frʌm; frəm] [ðæt] [ʌv; əv] [ˈeni] [ˈʌðər] [miːt] [ˈprɑːdʌkt] .

and	flavor	apart	from	that	of	any	other	meat	product	.
和	味道	除	从	那	的	任何	其他	肉	产品	.

烟熏腌制猪肉可以改善其外观，并赋予其与其他任何肉制品都不同的独特香气和味道。

[ˈkerf(ə)l] [əˈtenʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈgɪv(ə)n] [tuː; tə] [ˈsmoʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ˈeɪdʒɪŋ] [prəˈsiːdʒərz] [tuː; tə] [prɪˈvent] [maɪˈkroʊbiəl] [ˈspɔɪlɪdʒ] [ɔːr] [ˈɪnsekt] [ˌɪnfeˈsteɪʃn] .

Careful	attention	should	be	given	to	smoking	and	aging	procedures	to	prevent	microbial	spoilage	or	insect	infestation	.
小心	注意力	应该	是	给定	到	吸烟	和	老化	程序	到	防止	微生物	腐败	或者	昆虫	虫害	.

应注意烟熏和陈酿过程，以防止微生物腐败或虫害。

[ˈsməukhaus] :

Smokehouses	:
熏肉房	:

熏肉店：

[ðə; ði] [ˈsmoʊkhaʊs] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈsɪmp(ə)l] [ɔːr] [ɪˈlæbərət] [ɪn] [dɪˈzaɪn] ,

The	smokehouse	can	be	simple	or	elaborate	in	design	,
这	熏肉房	能	是	简单的	或者	精心制作的	在	设计	,

熏肉房的设计可简可繁，

[diˈpendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈkwɑːntəti] [ʌv; əv] [miːt] [tuː; tə] [biː; bi] [smoʊkt] .

depending	on	the	quantity	of	meat	to	be	smoked	.
取决于	在	这	数量	的	肉	到	是	熏制	.

取决于要熏制的肉的数量。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ʌv; əv] [ˈriːz(ə)nəbli] [taɪt] [kənˈstrʌkʃ(ə)n] [tuː; tə] [pərˈmɪt] [ˈiːzi] [ˌregjuˈleɪʃn] [ʌv; əv] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] [ænd; ənd] [floʊ] [ʌv; əv] [er] [ænd; ənd] [smoʊk] .

It	should	be	of	reasonably	tight	construction	to	permit	easy	regulation	of	temperature	and	flow	of	air	and	smoke	.
它	应该	是	的	合理	紧的	建造	到	允许	简单的	规定	的	温度	和	流动	的	空气	和	抽烟	.

它的结构应该相当严密，以便于调节温度和空气及烟雾的流动。

['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] ['dʊrɪŋ] [kən'strʌkʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['gɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði][kən'troʊl][ʌv; əv]['ɪnsekt]

Special	**attention**	**during**	**construction**	**should**	**be**	**given**	**to**	**the**	**control**	**of**	**insect**
特别的	注意力	期间	建造	应该	是	给定	到	这	控制	的	昆虫

[ænd; ənd]['roʊd(ə)nt] [ˌɪnfe'steɪʃn] .

and	**rodent**	**infestations**	**.**
和	啮齿动物	虫害	.

施工期间应特别注意控制虫害和鼠患。

['tempərerɪ] ['smәukhaus] [fɔ:r; fər] [smɔ:l] ['kwɑ:ntətiz] [ʌv; əv] [mi:t] [kæn; kən][bi:; bi] [kən'strʌktɪd]

Temporary	**smokehouses**	**for**	**small**	**quantities**	**of**	**meat**	**can**	**be**	**constructed**
暂时的	熏肉房	为了	小的	数量	的	肉	能	是	建造

['tʃi:pli] [ænd; ənd] ['i:zəli] .

cheaply	**and**	**easily**	**.**
便宜	和	容易地	.

少量肉类的临时熏制房可以建造得既便宜又容易。

[kən'strʌkʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [ɪn'klu:d] [ə; eɪ] ['ventɪleɪtɪd] [ɪn'kloʊʒər] [fɔ:r; fər] ['hæŋɪŋ] [ænd; ənd] ['smoʊkɪŋ] [ðə; ði]

Construction	**should**	**include**	**a**	**ventilated**	**enclosure**	**for**	**hanging**	**and**	**smoking**	**the**
建造	应该	包括	一个	通风	外壳	为了	绞刑	和	吸烟	这

[mi:t] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [fə'sɪlətiz] [fɔ:r; fər]['dʒenə,reitiŋ] [smoʊk] [ænd; ənd] [sə'plaɪɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði]

meat	**as**	**well**	**as**	**facilities**	**for**	**generating**	**smoke**	**and**	**supplying**	**it**	**to**	**the**
肉	作为	出色地	作为	设施	为了	生成	抽烟	和	供应	它	到	这

[haʊs] .

house	**.**
房子	.

建造工程应包括一个通风的封闭空间，用于悬挂和熏制肉类，以及产生烟雾并将其输送到房屋的设施。

[ə; eɪ] ['bærəl] [ɔ:r] [drʌm] [wɪð; wɪθ][bəuθ]['ɛndz] [rɪ'mu:vd] ,

A	**barrel**	**or**	**drum**	**with**	**both**	**ends**	**removed**	**,**
一个	桶	或者	鼓	和	两个都	结束	已移除	,

两端都被移除的桶或罐

[kə'nektɪd] [baɪ][ə; eɪ] [stoʊv] [paɪp][ɔ:r][ə; eɪ] ['kʌvərd] [trentʃ] [tu:; tə][ə; eɪ]['faɪər][pɪt] , [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st]

connected	**by**	**a**	**stove**	**pipe**	**or**	**a**	**covered**	**trench**	**to**	**a**	**fire**	**pit**	**,**	**can**	**be**	**used**
连接	经过	一个	火炉	管道	或者	一个	涵盖	沟	到	一个	火	坑	,	能	是	用过的

([fɪg] . -) .

(	**fig**	**.**	**90**	**)**	**.**
(	如图	.	-	)	.

通过烟囱管道或带盖沟渠连接到火坑，即可使用（图 90）。

[set][ðə; ði]['bærəl]['oʊvər][ðə; ði] ['ʌpər] [end][ʌv; əv][ðə; ði] - [tu:; tə] - [fi:t] [ʌv; əv][stoʊv][paɪp] ,

Set	**the**	**barrel**	**over**	**the**	**upper**	**end**	**of**	**the**	**10**	**to**	**12**	**feet**	**of**	**stove**	**pipe**	**,**
放	这	桶	超过	这	上	结尾	的	这	-	到	-	脚	的	火炉	管道	,

将桶架在10到12英尺长的炉管上端，

[wɪtʃ] [ɪz] [sloʊpt] ['daʊnwərd] [tu:; tə][ðə; ði]['faɪər][pɪt] .

which	**is**	**sloped**	**downward**	**to**	**the**	**fire**	**pit**	**.**
哪个	是	倾斜的	向下	到	这	火	坑	.

坡度向下延伸至火坑。

[kən'troʊl][ðə; ði] [hi:t] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][pɪt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] [ʃi:t]

Control	**the**	**heat**	**of**	**the**	**fire**	**by**	**covering**	**the**	**pit**	**with**	**a**	**piece**	**of**	**sheet**
控制	这	热	的	这	火	经过	覆盖	这	坑	和	一个	片	的	床单

['met(ə)l][ænd; ənd] ['maʊndɪŋ] [ɜ:rθ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ,

metal	**and**	**mounding**	**earth**	**around**	**the**	**edges**	**,**
金属	和	堆土	地球	大约	这	边缘	,

用一块金属板盖住火坑，并在边缘堆起泥土，以此来控制火的温度。

[soʊ][æz; əz][tu:; tə][kʌt] [ɔ:f][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][dræft] .

so	**as**	**to**	**cut**	**off**	**most**	**of**	**the**	**draft**	**.**
所以	作为	到	切	离开	最多	的	这	草稿	.

这样就能删减大部分草稿。

[kliːn] ['mʌzlɪn] [ɔːr]['bɜːrlæp] [hʌŋ] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['bærəl] [wɪl] [prə'tekt] [ə; eɪ][wʌn] - [ɪntʃ]

Clean	muslin	or	burlap	hung	over	the	top	of	the	barrel	will	protect	a	1	-	inch
干净的	细棉布	或者	粗麻布	悬挂	超过	这	顶部	的	这	桶	将要	保护	一个	1	-	英寸

['oʊpənɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['bærəl][ænd; ənd][ðə; ði] ['klitɪd] [tɑːp] ,

opening	between	the	barrel	and	the	cleated	top	,
开幕	之间	这	桶	和	这	带钉的	顶部	,

干净的棉布或粗麻布挂在枪管顶部，可以保护枪管和带挡板的顶部之间1英寸的缝隙。

[wɪtʃ] [rests] [ɑːn] ['bruːmˌstiks] [sə'pɔːrtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ([fɪg] . -) .

which	rests	on	broomsticks	supporting	the	meat	(	fig	.	90	)	.
哪个	休息	在	扫帚	支持	这	肉	(	如图	.	-	)	.

肉放在扫帚柄上支撑（图 90）。

[ðɪs] [taɪp] [ʌv; əv] ['smoʊkhaʊs] [ɪz][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][ðə; ði] [kʌts] [frʌm; frəm][wʌn][hɔːg] .

This	type	of	smokehouse	is	large	enough	for	the	cuts	from	one	hog	.
这	类型	的	熏肉房	是	大的	足够的	为了	这	削减	从	一	猪	.

这种熏肉房足够大，可以熏制一头猪的肉块。

[æn; ən][oʊld][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ɔːr][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [freɪm] [haʊs] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] ['ræðər] [ðæn; ðən][ə; eɪ]

An	old	refrigerator	or	a	simple	frame	house	can	be	used	rather	than	a
一个	老的	冰箱	或者	一个	简单的	框架	房子	能	是	用过的	相当	比	一个

['bærəl] .

barrel	.
桶	.

可以用旧冰箱或简易木屋代替木桶。

[ðə; ði]['faɪər][kæn; kən]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [bɪlt] [ɪn][ə; eɪ] ['ventɪleɪtɪd] ['bærəl] [wɪtʃ] [ɪz] [kə'nektɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

The	fire	can	also	be	built	in	a	ventilated	barrel	which	is	connected	to	the
这	火	能	还	是	建造	在	一个	通风	桶	哪个	是	连接	到	这

['smoʊkhaʊs] [baɪ][ə; eɪ] [stoʊv] [paɪp] .

smokehouse	by	a	stove	pipe	.
熏肉房	经过	一个	火炉	管道	.

也可以在通风桶中生火，该桶通过烟囱管道与熏房相连。

['fɪgjər] - . — ['bærəl] [fɔːr; fər] ['smoʊkɪŋ] .

Figure	90	.	—	Barrel	for	smoking	.
数字	-	.	—	桶	为了	吸烟	.

图 90.—熏制桶。

['pɜːrmənənt] ['strʌktʃər] ['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər]['smoʊkɪŋ] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'strʌktɪd] [ɪf] [lɑːrdʒ]

Permanent	structures	suitable	for	smoking	meat	should	be	constructed	if	large
永恒的	结构	合适的	为了	吸烟	肉	应该	是	建造	如果	大的

['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [smoʊkt] .

quantities	of	meat	are	to	be	smoked	.
数量	的	肉	是	到	是	熏制	.

如果要熏制大量的肉类，应该建造适合熏制肉类的永久性建筑物。

[taɪt] [kən'strʌkʃ(ə)n] [ænd; ənd] [wel] - ['fɪtɪd] ['ventɪleɪtəz] [prə'vaɪd][ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [ˌregju'leɪʃn] [ʌv; əv]

Tight	construction	and	well	-	fitted	ventilators	provide	effective	regulation	of
紧的	建造	和	出色地	-	适配	呼吸机	提供	有效的	规定	的

[ðə; ði] [er] [floʊ] [pæst][ðə; ði] [miːt] .

the	air	flow	past	the	meat	.
这	空气	流动	过去的	这	肉	.

严密的结构和合适的通风装置能够有效调节流经肉类的气流。

[æn; ən][ˌaʊt'saɪd]['faɪərbɑːks] [meɪks] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl] ['iːzi] [ænd; ənd][rɪ'duːsɪz, riː'duːsɪz]

An	outside	firebox	makes	temperature	control	easy	and	reduces
一个	外部	火箱	制作	温度	控制	简单的	和	减少

['faɪər]['hæzərd] .

fire	hazard	.
火	冒险	.

室外火箱便于温度控制，并能降低火灾风险。

[kən'sʌlt] [ðə; ði]['loʊk(ə)l][ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][fɔːr; fər]['diːteɪld; dɪ'teɪld][plænz][fɔːr; fər][ðə; ði] [kən'strʌkʃ(ə)n]

Consult	**the**	**local**	**extension**	**agent**	**for**	**detailed**	**plans**	**for**	**the**	**construction**
咨询	这	当地的	扩大	代理人	为了	详细的	计划	为了	这	建造

[ʌv; əv]['pɜːrmənənt] ['smәukhaus] .

of	**permanent**	**smokehouses**	**.**
的	永恒的	熏肉房	.

请向当地推广代理咨询建造永久性熏肉房的详细方案。

['smoʊkɪŋ] ['prɑːses] :

Smoking	**Process**	**:**
吸烟	过程	:

烟熏过程:

[ɔːl] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [smoʊkt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [soʊkt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['sɜːrfɪs] [ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

All	**meat**	**to**	**be**	**smoked**	**should**	**be**	**soaked**	**to**	**remove**	**surface**	**concentration**	**of**
全部	肉	到	是	熏制	应该	是	浸泡过	到	消除	表面	专注	的

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

所有要熏制的肉类都应该浸泡以去除表面的盐分。

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][draɪ] [sɪns] [ə; eɪ][wet] ['sɜːrfɪs] [wɪl] [nɑːt] [teɪk] [ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm]

Cuts	**should**	**be**	**allowed**	**to**	**dry**	**since**	**a**	**wet**	**surface**	**will**	**not**	**take**	**a**	**uniform**
削减	应该	是	允许	到	干燥	自从	一个	湿的	表面	将要	不是	拿	一个	制服

[smoʊkt] ['kʌlər] .

smoked	**color**	**.**
熏制	颜色	.

切口应晾干，因为潮湿的表面无法均匀地染成烟熏色。

[hæŋ] [ðə; ði] [kʌts] [ɪn][ðə; ði] ['smoʊkhaʊs] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [ðæt] [kʌts] [duː][nɑːt] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðər]

Hang	**the**	**cuts**	**in**	**the**	**smokehouse**	**in**	**such**	**a**	**way**	**that**	**cuts**	**do**	**not**	**touch**	**each**	**other**
悬挂	这	削减	在	这	熏肉房	在	这样的	一个	方式	那	削减	做	不是	触碰	每个	其他

[ɔːr][ðə; ði][wɔːl] .

or	**the**	**wall**	**.**
或者	这	墙	.

将切好的肉块悬挂在熏肉房内，使肉块之间以及肉块与墙壁之间互不接触。

[sə'spend] [hæmz][ænd; ənd] ['ʃәuldәz] [wɪð; wɪθ] [strɪŋ] [ɔːr] [kliːn] ['gælvənaɪzd]['waɪər] [θruː] [ðə; ði]

Suspend	**hams**	**and**	**shoulders**	**with**	**string**	**or**	**clean**	**galvanized**	**wire**	**through**	**the**
暂停	火腿	和	肩膀	和	细绳	或者	干净的	镀锌	金属丝	通过	这

[ʃæŋk] .

shank	**.**
小腿	.

用绳子或干净的镀锌铁丝穿过腿骨，将火腿和肩胛肉悬挂起来。

['praɪər][tuː; tə] ['hæŋɪŋ] ['beliz] ,

Prior	**to**	**hanging**	**bellies**	**,**
事先的	到	绞刑	肚子	,

在悬挂腹部之前，

[ˌriːɪn'fɔːrs] [ðə; ði]['ɛndz][wɪð; wɪθ] ['hɑːrdwʊd] ['skjuːəz] [ɔːr] [kliːn] ['gælvənaɪzd]['waɪər][tuː; tə][hoʊld]

reinforce	**the**	**ends**	**with**	**hardwood**	**skewers**	**or**	**clean**	**galvanized**	**wire**	**to**	**hold**
加强	这	结束	和	硬木	烤串	或者	干净的	镀锌	金属丝	到	抓住

[ðem; ðəm] [skwer] .

them	**square**	**.**
他们	正方形	.

用硬木签或干净的镀锌铁丝加固两端，使其保持方正。

['beɪkən] ['hæŋgəz] [kæn; kən] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] [strɪps] [ʌv; əv] [nɑːn] - ['rezɪnəs] [wʊd] [θruː]

Bacon	hangers	can	also	be	made	from	strips	of	non	-	resinous	wood	through
熏肉	衣架	能	还	是	制成	从	条状物	的	非	-	树脂状的	木头	通过

[wɪtʃ] ['sevrəl] [smɔːl] ['gælvənaɪzd] [neɪlz] [hæv; həv] [bɪn] ['drɪvn] .

which	several	small	galvanized	nails	have	been	driven	.
哪个	一些	小的	镀锌	指甲	有	到过	驱动	.

也可以用不含树脂的木条制作培根挂钩，并在木条上钉入几颗小的镀锌钉。

[ɪn] [ðə; ði] ['faɪərˌpɪt] , [bɪld] [ə; eɪ] ['faɪər] [ʌv; əv] ['eni] ['hɑːrdwʊd] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['hɪkəri] , [oʊk] , ['æp(ə)l] ,

In	the	firepit	,	build	a	fire	of	any	hardwood	,	such	as	hickory	,	oak	,	apple	,
在	这	火坑	,	建造	一个	火	的	任何	硬木	,	这样的	作为	山胡桃木	,	橡木	,	苹果	,

[pɪ'kɑːn] , [ænd; ənd] ['meɪp(ə)l] .

pecan	,	and	maple	.
胡桃	,	和	枫	.

在火坑里，用任何硬木生火，例如山核桃木、橡木、苹果木、胡桃木和枫木。

['hɪkəri] [ɪz] [ðə; ði] [moʊst] ['pɑːpjələr] .

Hickory	is	the	most	popular	.
山核桃	是	这	最多	受欢迎的	.

山核桃木最受欢迎。

['nevər] [juːz] [sɔːft] [wʊdz] ([paɪn] , ['siːdər] , [spruːs] ,

NEVER	use	soft	woods	(	pine	,	cedar	,	spruce	,
绝不	使用	柔软的	树林	(	松树	,	雪松	,	云杉	,

切勿使用软木（松木、雪松、云杉等）。

[ɔːr] ['ʌðər] " ['niːd(ə)l] [liːf] " [triːz]) [bɪ'kɜz, bɪ'kɔːz] [ðer; ðər] [smoʊk] [ɪz] ['sʊti] [ænd; ənd] [kən'teɪnz] ['rez(ə)n]

or	other	"	needle	leaf	"	trees	)	because	their	smoke	is	sooty	and	contains	resin
或者	其他	"	针	叶子	"	树木	)	因为	他们的	抽烟	是	煤烟	和	包含	树脂

[wɪtʃ] ['gɪvz] [ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ] [dɑːrk] ['kʌlər] ,

which	gives	the	meat	a	dark	color	,
哪个	给予	这	肉	一个	黑暗的	颜色	,

或其他"针叶树")，因为它们的烟雾含有煤烟和树脂，会使肉变成深色。

['bɪtər] [teɪst] , [ænd; ənd] [strɔːŋ] ['oʊdər] .

bitter	taste	,	and	strong	odor	.
苦的	品尝	,	和	强的	气味	.

味道苦涩，气味浓烈。

[wʌns] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪz] ['bɜːrnɪŋ] ,

Once	the	fire	is	burning	,
一次	这	火	是	燃烧	,

一旦火烧起来，

[hɑːrd] [wʊd] ['sɔːdʌst] [kæn; kən] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['dedn] [ðə; ði] [bleɪz] [ænd; ənd] ['dʒenəreɪt] [mɔːr] [smoʊk] .

hard	wood	sawdust	can	be	added	to	deaden	the	blaze	and	generate	more	smoke	.
难的	木头	锯末	能	是	额外	到	缓和	这	火焰	和	产生	更多的	抽烟	.

加入硬木锯末可以抑制火焰并产生更多烟雾。

['dæmpən] [ðə; ði] ['sɔːdʌst] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] ['fleɪmɪŋ] .

Dampen	the	sawdust	with	water	to	prevent	it	from	flaming	.
挫伤	这	锯末	和	水	到	防止	它	从	炽盛	.

用水润湿锯末，防止其燃烧。

[ə; eɪ] [θɪn] [heɪz] [ʌv; əv] [smoʊk] [ɪz] [æz; əz] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [æz; əz] [ə; eɪ] [dens] [klaʊd] .

A	thin	haze	of	smoke	is	as	effective	as	a	dense	cloud	.
一个	薄的	阴霾	的	抽烟	是	作为	有效的	作为	一个	稠密	云	.

薄薄的烟雾与浓密的云层一样有效。

[ðə; ði][əb'sɔ:rpʃ(ə)n][ʌv; əv][smoʊk][ænd; ənd][ðə; ði][tʃeɪndʒ][ɪn]['kʌlər][ʌv; əv][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd]['sɜ:rfɪs][ʌv; əv]

The	absorption	of	smoke	and	the	change	in	color	of	the	outside	surface	of
这	吸收	的	抽烟	和	这	改变	在	颜色	的	这	外部	表面	的

[smoʊkt][mi:t][ɪz]['heɪsnd][baɪ][haɪ]['temprətʃəz].

smoked	meat	is	hastened	by	high	temperatures	.
熏制	肉	是	加快	经过	高的	温度	.

高温会加速烟熏肉吸收烟熏味并改变其外表面颜色。

[ðə; ði][taɪp][ʌv; əv]['smoʊkhaʊs][ænd; ənd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd]['temprətʃəz][ɑ:r; ər][ɪm'pɔ:rt(ə)nt]['fæktərz][ɪn]

The	type	of	smokehouse	and	the	outside	temperatures	are	important	factors	in
这	类型	的	熏肉房	和	这	外部	温度	是	重要的	因素	在

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tu:; tə][smoʊk][mi:t].

the	length	of	time	required	to	smoke	meat	.
这	长度	的	时间	必需的	到	抽烟	肉	.

熏肉房的类型和室外温度是影响熏肉所需时间长短的重要因素。

['fedərəl][mi:t][ɪn'spekʃ(ə)n][ˌregju'leɪʃ(ə)nz][steɪt][ðæt][wen'evər][ðə; ði][freʃ][ə'pɪrəns][ʌv; əv][ə; eɪ]

Federal	meat	inspection	regulations	state	that	whenever	the	fresh	appearance	of	a
联邦	肉	检查	法规	状态	那	每当	这	新鲜的	外貌	的	一个

['prɑ:dʌkt][kən'teɪnɪŋ][pɔ:rk]['mʌs(ə)l]['tɪʃu:][hæz; həz][bɪn]['ɔ:ltərd][tu:; tə][rɪ'zemb(ə)l][ə; eɪ]['prɑ:dʌkt][ðæt]

product	containing	pork	muscle	tissue	has	been	altered	to	resemble	a	product	that
产品	包含	猪肉	肌肉	组织	有	到过	已修改	到	类似	一个	产品	那

[meɪ][mɪ'steɪkənli][bi:; bi]['i:tn][wɪ'ðaʊt]['kʊkɪŋ][ɔ:r][wɪð; wɪθ][les][ðæn; ðən]['θɜ:roʊ]['kʊkɪŋ],

may	mistakenly	be	eaten	without	cooking	or	with	less	than	thorough	cooking	,
可能	错误地	是	吃	没有	烹饪	或者	和	较少的	比	彻底	烹饪	,

联邦肉类检验条例规定，凡含有猪肉肌肉组织的产品的鲜外观被改变，使其看起来像未经烹饪或烹饪不彻底即可食用的产品时，

[ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][hæv; həv][bɪn]['tri:tɪd][ɪn][æn; ən][ək'septəb(ə)l]['mænər][tu:; tə][dɪ'strɔɪ]['pɑ:səb(ə)l]

it	must	have	been	treated	in	an	acceptable	manner	to	destroy	possible
它	必须	有	到过	治疗	在	一个	可接受	方式	到	破坏	可能的

[lɪv; laɪv][t'rɪkaɪni:][baɪ]['hi:tɪŋ][tu:; tə][æn; ən][ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 137° [ɔ:r]

live	trichinae	by	heating	to	an	internal	temperature	of	137°	or
居住	旋毛虫	经过	加热	到	一个	内部的	温度	的	137°	或者

['ʌðərwaɪz]['tri:tɪŋ](['si:]['peɪdʒ]-).

otherwise	treating	(	see	page	62	)	.
否则	治疗	(	看	页	-	)	.

必须以可接受的方式进行处理，通过加热到 137° 的内部温度或其他处理方式来杀死可能存在的活旋毛虫（参见第 62 页）。

[ə; eɪ][sə'dʒestɪd]['skedʒu:l][fɔ:r; fər]['smoʊkɪŋ][pʌmpt][ɔ:r]['pɪkld][kjʊr][hæmz][ɪz][æz; əz]['fɑ:loʊz]:

A	suggested	schedule	for	smoking	pumped	or	pickled	cured	hams	is	as	follows	:
一个	建议	日程	为了	吸烟	泵	或者	腌制	治愈	火腿	是	作为	跟随	:

以下是熏制灌浆或腌制火腿的建议时间表：

[fɔ:r]['aʊərz]-120°[ef]['dæmpər]['oʊpən]-[smoʊk][ɔ:f]

4	hours	-	120°	F	damper	open	-	smoke	off
4	小时	-	120°	F	阻尼器	打开	-	抽烟	离开

4 小时 - 120°F 风门打开 - 关闭烟雾

[sɪks]['aʊərz]-140°[ef]['dæmpər][wʌn]-['kwɔ:rtər]['oʊpən]-[smoʊk][ɑ:n]

6	hours	-	140°	F	damper	one	-	quarter	open	-	smoke	on
6	小时	-	140°	F	阻尼器	一	-	四分之一	打开	-	抽烟	在

小时 - 140°F 风门四分之一开 - 开启烟雾

[reɪz]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tu:; tə]170°[ef][ænd; ənd][hoʊld][ʌn'tɪl][ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

Raise	temperature	to	170°	F	and	hold	until	internal	temperature
增加	温度	到	170°	F	和	抓住	直到	内部的	温度

['ri:tʃɪz]142°[tu:; tə]146°[ef].

reaches	142°	to	146°	F	.
到达	142°	到	146°	F	.

将温度升至 170°F 并保持，直到内部温度达到 142°F 至 146°F。

[tuː; tə][biː; bi] ['fʊli] [kʊkt] ,

To	be	fully	cooked	,
到	是	完全	煮熟	,

完全煮熟

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [ðæt] [ðə; ði] [kʌts] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['smoʊkhaʊs] [ʌn'tɪl] [ðer; ðər][ɪn'tɜːrn(ə)l]

it	is	recommended	that	the	cuts	remain	in	the	smokehouse	until	their	internal
它	是	受到推崇的	那	这	削减	保持	在	这	熏肉房	直到	他们的	内部的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 152° [tuː; tə] 155°

temperature	reaches	152°	to	155°
温度	到达	152°	到	155°

建议将肉块留在熏制室中，直到其内部温度达到 152° 至 155°。

[ef] .

F	.
F	.

F.

[fɔːr; fər] ['smoʊkɪŋ] ['beɪkən] , [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['skedʒuːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] :

For	smoking	bacon	,	the	following	schedule	may	be	used	:
为了	吸烟	熏肉	,	这	下列的	日程	可能	是	用过的	:

熏制培根时，可采用以下时间表：

[ˌtuː'tuː] ['aʊərz] - 115° [ef]['dæmpər]['oʊpən] - [smoʊk] [ɔːf]

2	hours	-	115°	F	damper	open	-	smoke	off
2	小时	-	115°	F	阻尼器	打开	-	抽烟	离开

2 小时 - 115°F 风门打开 - 关闭烟雾

[ˌtuː'tuː] ['aʊərz] - 130° [ef]['dæmpər][kloʊzd] - [smoʊk] [ɑːn]

2	hours	-	130°	F	damper	closed	-	smoke	on
2	小时	-	130°	F	阻尼器	关闭	-	抽烟	在

小时 - 130°F 风门关闭 - 开启烟雾

[reɪz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] 140° [ef][ænd; ənd][hoʊld][ʌn'tɪl][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

Raise	temperature	to	140°	F	and	hold	until	internal	temperature
增加	温度	到	140°	F	和	抓住	直到	内部的	温度

['riːtʃɪz] - – 130° [ef]

reaches	127	–	130°	F
到达	-	–	130°	F

将温度升至 140°F 并保持，直至内部温度达到 127–130°F

['stɔːrɪdʒ] [ʌv; əv] [smoʊkt] [miːts] :

Storage	of	Smoked	Meats	:
贮存	的	熏制	肉类	:

熏肉的储存：

[kjʊr] , [smoʊkt] [pɔːrk][kæn; kən][biː; bi]['hændəld] ['sevrəl] [weɪz] [diˈpendiŋ] [ɑːn][ðə; ði]['faɪn(ə)l]['prɑːdʌkt]

Cured	,	smoked	pork	can	be	handled	several	ways	depending	on	the	final	product
治愈	,	熏制	猪肉	能	是	处理	一些	方式	取决于	在	这	最终的	产品

[dɪ'zaɪrd] .

desired	.
想要的	.

根据所需最终产品的不同，腌制、熏制猪肉可以采用多种方式进行处理。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['iːtn] [ɪ'miːdiətli] , [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd][ɔːr]['froʊz(ə)n][fɔːr; fər]['fjuːtʃər][juːz] , [kænd] ,

It	can	be	eaten	immediately	,	refrigerated	or	frozen	for	future	use	,	canned	,
它	能	是	吃	立即地	,	冷藏	或者	冷冻	为了	未来	使用	,	罐装	,

它可以立即食用，也可以冷藏或冷冻以备后用，还可以罐装保存。

[ɔːr][eɪdʒd][fɔːr; fər][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌkerˌək.tə'rɪs.tɪk] “ ['kʌntri] - [kjʊr] ” ['fleɪvər] .

or	aged	for	the	development	of	the	characteristic	“	country	-	cured	”	flavor	.
或者	老年人	为了	这	发展	的	这	特征	“	国家	-	治愈	”	味道	.

或者经过陈化，形成其特有的“乡村风”风味。

[ɪf] [ðə; ði]['prɑːdʌkt][ɪz][tuː; tə][biː; bi]['froʊz(ə)n][ɔːr] [kænd] ,

If	the	product	is	to	be	frozen	or	canned	,
如果	这	产品	是	到	是	冷冻	或者	罐装	,

如果产品需要冷冻或罐装，

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [ˌrekəmen'deiʃənz] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['ræpɪŋ] [ɔːr] ['kænɪŋ] ['sekʃnz] .

follow	the	recommendations	given	in	the	Wrapping	or	Canning	sections	.
跟随	这	建议	给定	在	这	包装	或者	罐头	部分	.

请遵循包装或罐装部分给出的建议。

['kænɪŋ]

Canning
罐头

罐头

[ɪf] [dʌn] ['prɑːpərli] , [pɔːrk][kæn; kən][biː; bi][ˌsætɪs'fæktərəli] [prɪ'zɜːrv] [baɪ] ['kænɪŋ] .

If	done	properly	,	pork	can	be	satisfactorily	preserved	by	canning	.
如果	完毕	适当地	,	猪肉	能	是	令人满意地	保存完好	经过	罐头	.

如果方法得当，猪肉可以通过罐头工艺得到令人满意的保存。

[miːt] [ɪz][ə; eɪ] [loʊ] ['æsɪd] , [haɪ] ['proʊtiːn] [fuːd] [ðæt] [ə'laʊz] [fɔːr; fər] [gʊd] [bæk'tɪriəl] [groʊθ] .

Meat	is	a	low	acid	,	high	protein	food	that	allows	for	good	bacterial	growth	.
肉	是	一个	低的	酸	,	高的	蛋白质	食物	那	允许	为了	好的	细菌	生长	.

肉类是一种低酸性、高蛋白的食物，有利于有益菌的生长。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [ɪz] ['vaɪt(ə)l] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði] [ˌsterələ'zeɪʃn]

The	use	of	a	pressure	canner	is	vital	to	ensure	that	the	sterilization
这	使用	的	一个	压力	罐头	是	必不可少的	到	确保	那	这	消毒

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] (240° [ef]) [ɪz] [riːtʃt] [ænd; ənd] [meɪn'teɪnd] [fɔːr; fər][ðə; ði]['prɑːpər][leŋkθ; leŋθ]

temperature	(	240°	F	)	is	reached	and	maintained	for	the	proper	length
温度	(	240°	F	)	是	达到	和	维持	为了	这	恰当的	长度

[ʌv; əv][taɪm] .

of	time	.
的	时间	.

使用压力罐头机对于确保达到并保持适当的灭菌温度（240°F）至关重要。

[ə; eɪ]['wɔːtər][bæθ][ɔːr][ə; eɪ] ['stiːmər] [ɪz][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] [sɪns] ['niːðər] [wʌn] [ə'teinz] [ə; eɪ]

A	water	bath	or	a	steamer	is	not	recommended	since	neither	one	attains	a
一个	水	洗澡	或者	一个	汽船	是	不是	受到推崇的	自从	两者都不	一	达到	一个

[sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] [prə'duːs] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [ˌsterələ'zeɪʃn] .

sufficiently	high	temperature	to	produce	effective	sterilization	.
足够	高的	温度	到	生产	有效的	消毒	.

不建议使用水浴或蒸汽机，因为两者都无法达到足够高的温度以进行有效灭菌。

[miːt] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [suːn] ['æftər] ['tʃɪlɪŋ] [sɪns] ['eɪdʒɪŋ][hæz; həz]['lɪt(ə)l] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði]['fleɪvər]

Meat	may	be	canned	soon	after	chilling	since	aging	has	little	effect	on	the	flavor
肉	可能	是	罐装	很快	后	令人不寒而栗	自从	老化	有	小的	影响	在	这	味道

[ænd; ənd] ['tendərnəs] [ʌv; əv] [kænd] [miːts] .

and	tenderness	of	canned	meats	.
和	压痛	的	罐装	肉类	.

肉类冷藏后即可尽快装罐，因为陈化对罐装肉的风味和嫩度影响不大。

[ðə; ði]['prɑːpər] ['kænɪŋ] [prə'siːdʒər] [ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] : [juːz]['oʊnli][paɪnt][ænd; ənd][kwɔːrt]['dʒɑːrz] .

The	proper	canning	procedure	is	as	follows	:	Use	only	pint	and	quart	jars	.
这	恰当的	罐头	程序	是	作为	跟随	:	使用	仅有的	品脱	和	夸脱	罐子	.

正确的罐装程序如下：只使用品脱和夸脱的罐子。

['lɑːrdʒər]['dʒɑːrz][ɑːr; ər] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [hiːt] ['θɜːrəli] [tuː; tə][ðə; ði]['sentər] .

Larger	jars	are	difficult	to	heat	thoroughly	to	the	center	.
更大的	罐子	是	难的	到	热	彻底	到	这	中心	.

较大的罐子很难彻底加热到中心。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [smɔːl] [strɪps] [ɔːr] [kjuːbz] .

Cut	**the**	**meat**	**into**	**small**	**strips**	**or**	**cubes**	**.**
切	这	肉	进入	小的	条状物	或者	立方体	.

将肉切成小条或小块。

[pleɪs] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['ʃæloʊ] [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Place	**meat**	**into**	**a**	**large**	**shallow**	**pan**	**;**	**add**	**enough**	**water**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
地方	肉	进入	一个	大的	浅的	平底锅	;	添加	足够的	水	到	防止	粘性	.

将肉放入一个大的浅锅中；加入足够的水以防止粘锅。

['kʌvər] [ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .

Cover	**the**	**pan**	**and**	**cook**	**slowly**	**until**	**medium**	**done**	**.**
覆盖	这	平底锅	和	厨师	缓慢地	直到	中等的	完毕	.

盖上锅盖，小火慢煮至半熟。

[stɜːr] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [miːt] [hiːts] ['iːvnli] .

Stir	**occasionally**	**so**	**that**	**the**	**meat**	**heats**	**evenly**	**.**
搅拌	偶尔	所以	那	这	肉	加热	均匀地	.

偶尔搅拌一下，使肉均匀受热。

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['boʊnləs] [miːt] [wɪl] [fɪl] [ə; eɪ][kwɔːrt][dʒɑːr] .

Two	**and**	**one**	**-**	**half**	**pounds**	**of**	**boneless**	**meat**	**will**	**fill**	**a**	**quart**	**jar**	**.**
二	和	一	-	一半	磅	的	无骨	肉	将要	充满	一个	夸脱	罐	.

两磅半去骨肉可以装满一夸脱的罐子。

[pæk] [hɑːt] [miːt] ['luːsli] [ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][hɑːt] [miːt] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Pack	**hot**	**meat**	**loosely**	**in**	**glass**	**jars**	**and**	**cover**	**with**	**hot**	**meat**	**broth**	**or**	**boiling**	**water**	**.**
盒	热的	肉	松散地	在	玻璃	罐子	和	覆盖	和	热的	肉	肉汤	或者	沸腾	水	.

将热肉松散地装入玻璃罐中，然后倒入热肉汤或沸水没过肉。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [hed] [speɪs] .

Leave	**1**	**inch**	**of**	**head**	**space**	**.**
离开	1	英寸	的	头	空间	.

留出1英寸的顶部空间。

[fɔːr; fər]['fleɪvər] ,

For	**flavor**	**,**
为了	味道	,

为了调味，

[sɔːlt][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑːr] ([ə'prɑːksɪmətli] [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [pər][paɪnt][ɔːr] [wʌn] ['tiːspuːn] [pər][kwɔːrt]) .

salt	**can**	**be**	**added**	**to**	**each**	**jar**	**(**	**approximately**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**per**	**pint**	**or**	**1**	**teaspoon**	**per**	**quart**	**)**	**.**
盐	能	是	额外	到	每个	罐	(	大约	一	-	一半	茶匙	每	品脱	或者	1	茶匙	每	夸脱	)	.

可以在每个罐子里加入盐（每品脱约半茶匙，或每夸脱 1 茶匙）。

[kliːn] ['eni] ['rezɪduː] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr][ænd; ənd][ə'dʒʌst][lɪdz][tuː; tə] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [ˌspesəfə'keʃən] [ænd; ənd] ['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef]) .

Clean	**any**	**residue**	**from**	**the**	**top**	**of**	**the**	**jar**	**and**	**adjust**	**lids**	**to**	**manufacturer's**	**specifications**	**and**	**process**	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**)**	**.**
干净的	任何	残留物	从	这	顶部	的	这	罐	和	调整	盖子	到	制造商的	规格	和	过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	)	.

清除罐子顶部残留物，按照制造商的规格调整盖子，然后在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工。

['prɑːses] [paɪnt]['dʒɑːrz][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ; [kwɔːts] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Process	**pint**	**jars**	**for**	**75**	**minutes**	**;**	**quarts**	**for**	**90**	**minutes**	**.**
过程	品脱	罐子	为了	-	分钟	;	夸脱	为了	-	分钟	.

品脱罐加工 75 分钟；夸脱罐加工 90 分钟。

[ə'laʊ] [ðə; ði] ['kænər] [tuː; tə] [kuːl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['preʃər] [drɑːps][tuː; tə]['zɪroʊ] .

Allow	**the**	**canner**	**to**	**cool**	**until**	**the**	**pressure**	**drops**	**to**	**zero**	**.**
允许	这	罐头	到	凉爽的	直到	这	压力	滴	到	零	.

让罐头机冷却，直到压力降至零。

[dəunt] [pɔːr] [koʊld]['wɔːtər]['oʊvər][ðə; ði] ['kænər] [tuː; tə]['heɪs(ə)n][ðə; ði] ['kuːlɪŋ] .

Don't	**pour**	**cold**	**water**	**over**	**the**	**canner**	**to**	**hasten**	**the**	**cooling**	**.**
不	倒	寒冷的	水	超过	这	罐头	到	趋	这	冷却	.

不要为了加快冷却速度而往罐头锅上浇冷水。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['dʒɑːrz][ænd; ənd] [speɪs] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [fjuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt][tuː; tə] [kuːl] .

Remove	**the**	**jars**	**and**	**space**	**them**	**a**	**few**	**inches**	**apart**	**to**	**cool**	**.**
消除	这	罐子	和	空间	他们	一个	很少	英寸	除	到	凉爽的	.

取出罐子，将它们间隔几英寸冷却。

[ɪf] [ə; eɪ][dʒɑːr] [dʌz] [nɑːt] [siːl] ,

If	**a**	**jar**	**does**	**not**	**seal**	**,**
如果	一个	罐	做	不是	海豹	,

如果罐子密封不严，

[ˌɑːr 'iː] - [kæn; kən][ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ə'nʌðər] [dʒɑːr][ɔːr][juːz][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] [fuːd] [æt; ət][wʌns] .

re	**-**	**can**	**the**	**meat**	**in**	**another**	**jar**	**or**	**use**	**it**	**for**	**food**	**at**	**once**	**.**
关于	-	能	这	肉	在	其他	罐	或者	使用	它	为了	食物	在	一次	.

将肉重新装罐到另一个罐子里，或者立即用作食物。

[wen] [ˌɑːr 'iː] - ['kænɪŋ] , [hiːt] [ðə; ði] [miːt] [θruː] .

When	**re**	**-**	**canning**	**,**	**heat**	**the**	**meat**	**through**	**.**
什么时候	关于	-	罐头	,	热	这	肉	通过	.

重新装罐时，要将肉彻底加热。

[ðen] [pæk] [ænd; ənd] ['prɑːses] [ɪn] ['preʃər] ['kænər] [fɔːr; fər][ðə; ði] [fʊl] [taɪm] [ˌrekə'mendɪd] .

Then	**pack**	**and**	**process**	**in**	**pressure**	**canner**	**for**	**the**	**full**	**time**	**recommended**	**.**
然后	盒	和	过程	在	压力	罐头	为了	这	满的	时间	受到推崇的	.

然后进行包装，并在压力罐中按照建议的时间进行加工。

[stɔːr] [siːld] ['dʒɑːrz][ʌv; əv] [kænd] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] [ænd; ənd][dəunt] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː]

Store	**sealed**	**jars**	**of**	**canned**	**meat**	**in**	**a**	**cool**	**,**	**dry**	**place**	**and**	**don't**	**allow**	**it**
店铺	密封	罐子	的	罐装	肉	在	一个	凉爽的	,	干燥	地方	和	不	允许	它

[tuː; tə] [friːz] .

to	**freeze**	**.**
到	冻结	.

将密封的罐装肉存放在阴凉干燥处，不要冷冻。

[lɑːrd] ['rendərɪŋ]

Lard	**Rendering**
猪油	渲染

猪油渲染

[tuː; tə] [prə'duːs] [ə; eɪ] [haɪ] ['kwɑːləti][lɑːrd][wɪð; wɪθ] [gʊd] [stə'bɪləti] ,

To	**produce**	**a**	**high**	**quality**	**lard**	**with**	**good**	**stability**	**,**
到	生产	一个	高的	质量	猪油	和	好的	稳定	,

为了生产出稳定性好的高品质猪油，

[rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [liːn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] - [fæt][ænd; ənd] ['ʌðər] [fæt] ['trɪmɪŋz] .

remove	**all**	**the**	**skin**	**and**	**lean**	**from**	**the**	**back**	**-**	**fat**	**and**	**other**	**fat**	**trimmings**	**.**
消除	全部	这	皮肤	和	倾斜	从	这	后退	-	胖的	和	其他	胖的	装饰	.

去除所有皮肉，剔除背部脂肪和其他多余的脂肪。

[fæts][frʌm; frəm][əˈraʊnd][ðə; ði][ɪnˈtɜːrn(ə)l][ˈɔrgənz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['rendərd] ['seprətli] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz]

Fats	**from**	**around**	**the**	**internal**	**organs**	**should**	**be**	**rendered**	**separately**	**because**
脂肪	从	大约	这	内部的	器官	应该	是	渲染	分别地	因为

[ðeɪ] [jiːld] [ə; eɪ]['dɑːrkər][lɑːrd][ðæn; ðən] [liːf] [fæt][ænd; ənd] ['ʌðər] ['bɑːdi][fæt] ['trɪmɪŋz] .

they	**yield**	**a**	**darker**	**lard**	**than**	**leaf**	**fat**	**and**	**other**	**body**	**fat**	**trimmings**	**.**
他们	屈服	一个	较暗	猪油	比	叶子	胖的	和	其他	身体	胖的	装饰	.

内脏周围的脂肪应该单独熬制，因为它们熬出的猪油颜色比叶油和其他身体脂肪碎屑的颜色更深。

[kʌt] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['sɪmələr][saɪz][fɔːr; fər] [kwɪk] ['juːnɪfɔːrm] ['rendərɪŋ] .

Cut	**the**	**fat**	**into**	**small**	**pieces**	**of**	**similar**	**size**	**for**	**quick**	**uniform**	**rendering**	**.**
切	这	胖的	进入	小的	件	的	相似的	尺寸	为了	快的	制服	渲染	.

将脂肪切成大小相近的小块，以便快速均匀地熬制。

[stiːm] ['rendərɪŋ] , [ɪf] [əˈveɪləb(ə)l] , [ɪz][moʊst] ['prefrəb(ə)l] [sɪns] [ˌaɪ 'tiː] [ɪ'lɪmɪneɪts] [ðə; ði]['deɪndʒər]

Steam	**rendering**	**,**	**if**	**available**	**,**	**is**	**most**	**preferable**	**since**	**it**	**eliminates**	**the**	**danger**
蒸汽	渲染	, 如果		可用的	,	是	最多	优选	自从	它	消除	这	危险

[ʌv; əv] ['skɔːrtʃɪŋ] .

of	**scorching**	**.**
的	灼热	.

如果条件允许，蒸汽渲染是最佳选择，因为它可以消除烧焦的危险。

[wen] [fæt][ɪz] ['rendərd] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l]['oʊvər][æn; ən]['oʊpən]['faɪər] ,

When	**fat**	**is**	**rendered**	**in**	**a**	**kettle**	**over**	**an**	**open**	**fire**	**,**
什么时候	胖的	是	渲染	在	一个	壶	超过	一个	打开	火	,

当油脂在明火上用锅熬制时，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɜːrd] ['friːkwəntli] [ænd; ənd][ðə; ði]['faɪər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] [loʊ] [tuː; tə] [prɪ'vent]

it	**should**	**be**	**stirred**	**frequently**	**and**	**the**	**fire**	**should**	**be**	**kept**	**low**	**to**	**prevent**
它	应该	是	搅拌	频繁地	和	这	火	应该	是	保留	低的	到	防止

['stɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['skɔːrtʃɪŋ] .

sticking	**and**	**scorching**	**.**
粘性	和	灼热	.

应该经常搅拌，并保持小火，以防止粘锅和烧焦。

[duː][nɑːt][juːz][ə; eɪ] ['kɑːpər] [ɔːr] [bræs] ['ket(ə)l][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðiːz] ['metlz] [kɔːz] ['ræpɪd][ræn'sɪdəti] .

Do	**not**	**use**	**a**	**copper**	**or**	**brass**	**kettle**	**because**	**these**	**metals**	**cause**	**rapid**	**rancidity**	**.**
做	不是	使用	一个	铜	或者	黄铜	壶	因为	这些	金属	原因	迅速的	酸败	.

不要使用铜壶或黄铜壶，因为这些金属会导致水迅速变质。

[ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] ['dʊrɪŋ] ['rendərɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ə'baʊt] 212° [ef] .

The	**temperature**	**of**	**the**	**fat**	**during**	**rendering**	**should**	**remain**	**about**	**212°**	**F**	**.**
这	温度	的	这	胖的	期间	渲染	应该	保持	关于	212°	F	.

熬制过程中脂肪的温度应保持在 212°F 左右。

[æz; əz][ðə; ði] ['prɑːses] [kən'tɪnjuːz] , ['wɔːtər] [wɪl] [ɪ'væpəreɪt] [ænd; ənd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [wɪl]

As	**the**	**process**	**continues**	**,**	**water**	**will**	**evaporate**	**and**	**the**	**temperature**	**will**
作为	这	过程	继续	,	水	将要	蒸发	和	这	温度	将要

[ɪn'kriːs] .

increase	**.**
增加	.

随着过程的进行，水分会蒸发，温度会升高。

[duː][nɑːt] [əˈlaʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][goʊ] [əˈbʌv] 255° [ef] .

Do	**not**	**allow**	**it**	**to**	**go**	**above**	**255°**	**F**	**.**
做	不是	允许	它	到	去	多于	255°	F	.

不要让温度超过 255°F。

[æz; əz][ðə; ði] ['rendərɪŋ] ['prɑːses] ['proʊsiːdz] , [ðə; ði] ['kræklɪŋ] [floʊt][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd]

As	the	rendering	process	proceeds	,	the	cracklings	float	to	the	surface	and
作为	这	渲染	过程	收益	,	这	爆裂声	漂浮	到	这	表面	和

[bɪ'kʌm] [braʊn] [ɪn] ['kʌlər] .

become	brown	in	color	.
变得	棕色的	在	颜色	.

随着渲染过程的进行，油渣会浮到表面并变成棕色。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] ([ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['wɔːtər]) [siːsiz] , [ðə; ði] ['rendərɪŋ] ['prɑːses] [ɪz] [kəm'pliːtɪd]

When	boiling	(	evaporation	of	water	)	ceases	,	the	rendering	process	is	completed
什么时候	沸腾	(	蒸发	的	水	)	停止	,	这	渲染	过程	是	完全的

[ænd; ənd] ['hiːtɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ˌdɪskən'tɪnjuːd] .

and	heating	can	be	discontinued	.
和	加热	能	是	已停产	.

当沸腾（水分蒸发）停止时，提炼过程就完成了，可以停止加热。

[streɪn] [ðə; ði][lɑːrd] [θruː] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] ['ɪntuː][lɑːrd][peɪlz][ɔːr] [krɔks] ,

Strain	the	lard	through	several	thicknesses	of	cheese	cloth	into	lard	pails	or	crocks	,
拉紧	这	猪油	通过	一些	厚度	的	奶酪	布	进入	猪油	水桶	或者	陶罐	,

将猪油用几层纱布过滤到猪油桶或陶罐中，

[ænd; ənd] [kuːl] [ɪ'miːdiətli] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [nɪr] ['friːzɪŋ] .

and	cool	immediately	at	a	temperature	near	freezing	.
和	凉爽的	立即地	在	一个	温度	靠近	冷冻	.

并立即冷却至接近冰点的温度。

[waɪl] ['kuːlɪŋ] , [stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] ['kriːmi] [steɪdʒ][tuː; tə] [prɪ'vent] ['greɪninəs] .

While	cooling	,	stir	to	a	creamy	stage	to	prevent	graininess	.
尽管	冷却	,	搅拌	到	一个	奶油状	阶段	到	防止	颗粒感	.

冷却时，搅拌至顺滑，防止出现颗粒感。

[ɪf] [ðə; ði][lɑːrd][ɪz][dɑːrk][ɪn]['kʌlər] ,

If	the	lard	is	dark	in	color	,
如果	这	猪油	是	黑暗的	在	颜色	,

如果猪油颜色较深，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [skɔːrtʃt] [ɔːr][ðer; ðər][wʌz; wəz] [tuː] [mʌtʃ] [liːn] [left][ɑːn][ðə; ði]

it	is	because	it	was	scorched	or	there	was	too	much	lean	left	on	the
它	是	因为	它	曾是	烧焦的	或者	那里	曾是	也	很多	倾斜	左边	在	这

[fæt] .

fat	.
胖的	.

这是因为烤焦了，或者肥肉上剩下的瘦肉太多了。

[ə'dɪʃən(ə)l] [lɑːrd][kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [baɪ] ['presɪŋ] [ðə; ði][hɑːt] ['kræklɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrd] [pres] .

Additional	lard	can	be	obtained	by	pressing	the	hot	cracklings	in	a	lard	press	.
额外的	猪油	能	是	获得	经过	紧迫	这	热的	爆裂声	在	一个	猪油	按	.

将热油渣放入压油机中压榨，即可获得更多猪油。

[er] [ænd; ənd] [laɪt] [kæn; kən] [kɔːz] [lɑːrd][tuː; tə] [bɪ'kʌm] ['rænsɪd] ; ['ðerfɔːr] , [kən'teɪnərz] [ʃʊd; ʃəd]

Air	and	light	can	cause	lard	to	become	rancid	;	therefore	,	containers	should
空气	和	光	能	原因	猪油	到	变得	馊	;	所以	,	容器	应该

[biː; bi] [fɪld] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] ,

be	filled	to	the	top	,
是	已填	到	这	顶部	,

空气和光照会导致猪油变质；因此，容器应该装满。

[siːld] ['taɪtli] [ænd; ənd] [stɔːrd] [ɪn][ə; eɪ][dɑːrk] , [kuːl] [pleɪs] .

sealed	tightly	and	stored	in	a	dark	,	cool	place	.
密封	紧紧	和	存储	在	一个	黑暗的	,	凉爽的	地方	.

密封保存于阴凉干燥处。

[freʃ] ['sɔːsɪdʒ]
Fresh **Sausage**
新鲜的 香肠

新鲜的香肠

[freʃ] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [meɪd] [baɪ]['graɪndɪŋ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [liːn] [pɔːrk] ['trɪmɪŋz]
Fresh **pork** **sausage** **is** **generally** **made** **by** **grinding** **and** **seasoning** **lean** **pork** **trimmings**
新鲜的 猪肉 香肠 是 一般来说 制成 经过 研磨 和 调料 倾斜 猪肉 装饰
[frʌm; frəm] ['beliz] ,
from **bellies** **,**
从 肚子 ,

新鲜猪肉香肠通常是用瘦猪肉边角料（例如五花肉）绞碎并调味制成的。

[hæmz] , [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] .
hams **,** **and** **shoulders** **.**
火腿 , 和 肩膀 .

火腿和肩肉。

[freʃ] ['sɔːsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [pər'sent] [fæt] .
Fresh **sausage** **should** **contain** **about** **20** **to** **30** **percent** **fat** **.**
新鲜的 香肠 应该 包含 关于 20 - 到 30 - 百分比 胖的 .

新鲜香肠的脂肪含量应在20%到30%之间。

[ɪf] [mɔːr] [fæt][ɪz][ɪn'kluːdɪd] , [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [tuː] ['griːsi] [ænd; ənd] [ʃrɪŋk] [ə; eɪ][lɑːt][ɪn]
If **more** **fat** **is** **included** **,** **the** **sausage** **may** **be** **too** **greasy** **and** **shrink** **a** **lot** **in**
如果 更多的 胖的 是 包括 , 这 香肠 可能 是 也 腻 和 收缩 一个 很多 在
['kʊkɪŋ] .
cooking **.**
烹饪 .

如果添加的脂肪过多，香肠可能会太油腻，而且在烹饪过程中会大幅缩水。

[ɪf] [ɪn'taɪər] ['ʃəuldəz] [ɔːr][hæmz][ɑːr; ər] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm]
If **entire** **shoulders** **or** **hams** **are** **used** **,** **it** **may** **be** **necessary** **to** **add** **some**
如果 全部的 肩膀 或者 火腿 是 用过的 , 它 可能 是 必要的 到 添加 一些
[fæt] .
fat **.**
胖的 .

如果使用整个肩部或火腿，可能需要添加一些脂肪。

[prɪ'per] ['sɔːsɪdʒ] [baɪ]['graɪndɪŋ][ðə; ði] [miːt] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːrs] [pleɪt] (½ - [ɪntʃ] [hoʊlz]) , [mɪks]
Prepare **sausage** **by** **grinding** **the** **meat** **through** **a** **coarse** **plate** **(** **½** **-** **inch** **holes** **)** **,** **mix**
准备 香肠 经过 研磨 这 肉 通过 一个 粗 盘子 (½ - 英寸 孔) , 混合
['θɜːrəli] ,
thoroughly **,**
彻底 ,

将肉用粗孔绞肉机（孔径½英寸）绞碎，充分搅拌，制成香肠。

[spred] [θɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] .
spread **thin** **,** **add** **seasoning** **,** **and** **mix** **thoroughly** **.**
传播 薄的 , 添加 调料 , 和 混合 彻底 .

摊薄，加入调味料，充分搅拌。

[riˈgraɪnd] [θruː] [ə; eɪ]['faɪnər] [pleɪt] (⅛ - [ɪntʃ] [hoʊlz]) , [fɔːr; fər][ə; eɪ] [mɔːr] ['juːnɪfɔːrm][mɪks][wɪð; wɪθ]
Regrind **through** **a** **finer** **plate** **(** **⅛** **-** **inch** **holes** **)** **,** **for** **a** **more** **uniform** **mix** **with**
再研磨 通过 一个 更精细 盘子 (⅛ - 英寸 孔) , 为了 一个 更多的 制服 混合 和
[ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
the **seasoning** **.**
这 调料 .

用更细的研磨盘（⅛英寸孔径）再次研磨，以便与调味料更均匀地混合。

[fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] - [paʊndz] [ʌv; əv] ['trɪmɪŋz] , [ə; eɪ] [sə'dʒestɪd] ['siːzənɪŋ] ['fɔːrmjələ] [wʊd] [biː; bi]

For	seasoning	100	pounds	of	trimmings	,	a	suggested	seasoning	formula	would	be
为了	调料	-	磅	的	装饰	,	一个	建议	调料	公式	会	是

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] :

the	following	:
这	下列的	:

给100磅边角料调味，建议的调味配方如下：

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt]

2	pounds	of	salt
2	磅	的	盐

2磅盐

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['pepər]

6	ounces	of	pepper
6	盎司	的	胡椒

6盎司胡椒粉

[wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][seɪdʒ]

1	to	2	ounces	of	sage
1	到	2	盎司	的	圣人

1至2盎司鼠尾草

['ʌðər] ['siːzənɪŋ] [sʌtʃ] [æz; əz] [meɪs] , ['nʌtmeg] , [kloʊvz] ,

Other	seasoning	such	as	mace	,	nutmeg	,	cloves	,
其他	调料	这样的	作为	锤	,	肉豆蔻	,	丁香	,

其他调味料如肉豆蔻皮、肉豆蔻、丁香等

[ɔːr] [red] ['pepər] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnts] ([nɑːt][tuː; tə] [ɪk'siːd] [faɪv] ['aʊnsɪz]) [ɪf]

or	red	pepper	can	be	added	in	small	amounts	(	not	to	exceed	5	ounces	)	if
或者	红色的	胡椒	能	是	额外	在	小的	金额	(	不是	到	超过	5	盎司	)	如果

[dɪ'zaɪrd] .

desired	.
想要的	.

或者，如果需要，可以少量添加红辣椒（不超过 5 盎司）。

['siːznd] ['sɔːsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi]['froʊz(ə)n][fɔːr; fər][lɔːŋgər][ðæn; ðən][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [mʌnθs]

Seasoned	sausage	should	not	be	frozen	for	longer	than	2	or	3	months
经验丰富的	香肠	应该	不是	是	冷冻	为了	更长	比	2	或者	3	几个月

[sɪns] [sɔːlt] ['heɪsənz] [ðə; ði][ræn'sɪdəti][ʌv; əv][pɔːrk] .

since	salt	hastens	the	rancidity	of	pork	.
自从	盐	加快	这	酸败	的	猪肉	.

调味香肠不宜冷冻超过 2 至 3 个月，因为盐会加速猪肉的酸败。

[ʌn'siznd] [graʊnd] [pɔːrk] [meɪ] [biː; bi]['froʊz(ə)n][fɔːr; fər][ʌp][tuː; tə][faɪv][tuː; tə][sɪks] [mʌnθs] ,

Unseasoned	ground	pork	may	be	frozen	for	up	to	5	to	6	months	,
未经调味的	地面	猪肉	可能	是	冷冻	为了	向上	到	5	到	6	几个月	,

未调味的猪肉馅可以冷冻保存5到6个月。

[ðen] [θɔːd] , ['siːznd] , [ænd; ənd] [juːst] .

then	thawed	,	seasoned	,	and	used	.
然后	解冻	,	经验丰富的	,	和	用过的	.

然后解冻、调味后即可使用。

['sɔːsɪdʒ] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [stʌft] ['ɪntuː] ['keɪsɪŋ] [fɔːr; fər][juːz] ['iːðər] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['smoʊkɪŋ]

Sausage	may	also	be	stuffed	into	casings	for	use	either	with	or	without	smoking
香肠	可能	还	是	填充	进入	肠衣	为了	使用	任何一个	和	或者	没有	吸烟

.

:
.

香肠也可以灌入肠衣中，用于熏制或不熏制。

[ˌɑːrtɪ'fɪʃ(ə)l] ['keɪsɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]['loʊk(ə)l] ['butʃəz] [ɔːr]['nætʃ(ə)rəl] ['keɪsɪŋ] (

Artificial	**casings**	**can**	**be**	**obtained**	**from**	**local**	**butchers**	**or**	**natural**	**casings**	**(**
人造的	肠衣	能	是	获得	从	当地的	屠夫	或者	自然的	肠衣	(

[smɔːl] [ɪn'testɪnz]) [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

small	**intestines**	**)**	**can**	**be**	**used**	**.**
小的	肠子	)	能	是	用过的	.

可以从当地肉铺购买人造肠衣，也可以使用天然肠衣（小肠）。

['nætʃ(ə)rəl] ['keɪsɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːʃt] ['θɜːrəli] , [kliːnd] , [ænd; ənd] [skreɪpt] ['praɪər][tuː; tə]

Natural	**casings**	**should**	**be**	**washed**	**thoroughly**	**,**	**cleaned**	**,**	**and**	**scraped**	**prior**	**to**
自然的	肠衣	应该	是	洗过	彻底	,	已清洗	,	和	刮擦	事先的	到

[juːz] .

use	**.**
使用	.

天然肠衣在使用前应彻底清洗、清理并刮除杂质。

['stʌfɪŋ] ['sɔːsɪdʒ] [rɪ'kwaɪrz] [skɪl] [ænd; ənd]['prɑːpər] [ɪ'kwɪpmənt] .

Stuffing	**sausage**	**requires**	**skill**	**and**	**proper**	**equipment**	**.**
馅	香肠	需要	技能	和	恰当的	设备	.

灌香肠需要技巧和合适的设备。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə][hæv; həv] ['sɔːsɪdʒ] [stʌft] [ænd; ənd] [smoʊkt] [baɪ][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['kʌstəm]

It	**is**	**best**	**to**	**have**	**sausage**	**stuffed**	**and**	**smoked**	**by**	**a**	**local**	**custom**
它	是	最好的	到	有	香肠	填充	和	熏制	经过	一个	当地的	风俗

['prɑːsesər] .

processor	**.**
处理器	.

最好请当地的专业加工商来灌制和熏制香肠。

['skræpəl]

Scrapple
碎肉

碎肉

['skræpəl] , [ə; eɪ] ['feɪvərd] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪn] ['meni] ['sekʃnz] ,

Scrapple	**,**	**a**	**favored**	**breakfast**	**dish**	**in**	**many**	**sections**	**,**
碎肉	,	一个	受青睐	早餐	盘子	在	许多	部分	,

碎肉饼，是许多地区人们喜爱的早餐菜肴。

[ɪz] [meɪd] [ʌv; əv] [kʊkt] [pɔːrk][ænd; ənd] [brɔːθ] ['θɪkənd] [wɪð; wɪθ] ['kɔːrnmiːl] , ['flaʊər] , [ænd; ənd]

is	**made**	**of**	**cooked**	**pork**	**and**	**broth**	**thickened**	**with**	**cornmeal**	**,**	**flour**	**,**	**and**
是	制成	的	煮熟	猪肉	和	肉汤	增稠	和	玉米粉	,	面粉	,	和

['sʌmtaɪmz] [ʃɔːrts] .

sometimes	**shorts**	**.**
有时	短裤	.

由煮熟的猪肉和肉汤制成，用玉米粉、面粉，有时还有玉米粒增稠。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔːrmjələ][ɪz]['pɑːpjələr] :

The	**following**	**formula**	**is**	**popular**	**:**
这	下列的	公式	是	受欢迎的	:

以下公式较为常用：

\- [paʊndz] [ʌv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [graʊnd] [miːt]

30	**pounds**	**of**	**cooked**	**and**	**ground**	**meat**
-	磅	的	煮熟	和	地面	肉

30磅熟肉末

\- [kwɔːts] [ʌv; əv] [brɔːθ]

30	**quarts**	**of**	**broth**
-	夸脱	的	肉汤

30夸脱肉汤

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['kɔːrnmiːl]
10 pounds of cornmeal
- 磅 的 玉米粉

10磅玉米粉

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['bʌkwiːt] [ɔːr] [raɪ] ['flaʊər]
3 pounds of buckwheat or rye flour
3 磅 的 荞麦 或者 黑麦 面粉

3磅荞麦粉或黑麦粉

1½ [paʊndz] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts]
1½ pounds of rolled oats
1½ 磅 的 滚动 燕麦

1.5磅燕麦片

- ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt]
15 ounces of salt
- 盎司 的 盐

15盎司盐

[θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['pepər]
3 ounces of pepper
3 盎司 的 胡椒

3盎司胡椒粉

[kʌts] [ʌv; əv][pɔːrk] [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [hed] , [teɪl] , ['kidniz] , [hɑːrt] , [tʌŋ] ([skɪnd]) , ['speərɪbz]
Cuts of pork such as the head , tail , kidneys , heart , tongue (skinned) , spareribs
削减 的 猪肉 这样的 作为 这 头 , 尾巴 , 肾脏 , 心 , 舌头 (去皮) , 排骨
,
,
,

猪肉的各个部位，如猪头、猪尾、猪肾、猪心、猪舌（去皮）、猪肋排等。

[ænd; ənd][pɔːrk] ['trɪmɪŋz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] ['skræpəl] .
and pork trimmings may be used to make scrapple .
和 猪肉 装饰 可能 是 用过的 到 制作 碎肉 .

猪肉边角料可以用来制作猪肉碎。

[kliːn] [ænd; ənd] [trɪm] [ɔːl] ['piːsɪz] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pɑːt][ɔːr]['ves(ə)l] ;
Clean and trim all pieces thoroughly and place them in a pot or vessel ;
干净的 和 修剪 全部 件 彻底 和 地方 他们 在 一个 锅 或者 血管 ;

将所有食材彻底清洗干净并修剪整齐，然后放入锅或容器中；

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] ['seprəts] ['iːzəli] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .
cover with water and cook until the meat separates easily from the bone .
覆盖 和 水 和 厨师 直到 这 肉 分离 容易地 从 这 骨 .

加水没过肉，煮至肉能轻易从骨头上脱落。

['seprət] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [boʊnz] [ænd; ənd][greɪnd][ɔːr] [tʃɑːp] [faɪn] .
Separate the meat from the bones and grind or chop fine .
分离 这 肉 从 这 骨头 和 研磨 或者 劈 美好的 .

将肉从骨头上剔下来，然后绞碎或切碎。

['æftər] ['greɪndɪŋ] [rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði] [brɔːθ] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
After grinding return the meat to the broth and bring to a boil ,
后 研磨 返回 这 肉 到 这 肉汤 和 带来 到 一个 熬 ,

绞肉后将肉放回肉汤中，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː][kɔːrn] [miːl] , ['bʌkwiːt] ['flaʊər] ,
add corn meal , buckwheat flour ,
添加 玉米 一顿饭 , 荞麦 面粉 ,

加入玉米粉、荞麦粉

[ænd; ənd] [roʊld] [oʊts] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [hæz; həz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [θɪk]
and **rolled** **oats** **and** **cook** **until** **the** **mixture** **has** **the** **consistency** **of** **thick**
和 滚动 燕麦 和 厨师 直到 这 混合物 有 这 一致性 的 厚的

[mʌʃ] .
mush .
糊状物 .

加入燕麦片，煮至混合物呈浓稠糊状。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] ;
Season **with** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **spices** **;**
季节 和 盐 , 胡椒 , 和 香料 ;

用盐、胡椒粉和香料调味；

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [hi:t] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:] [moʊldz] [ɔ:r] ['ʃæloʊ] [pænz] [tu:; tə] ['hɑ:rdn] .
remove **from** **the** **heat** **and** **pour** **into** **molds** **or** **shallow** **pans** **to** **harden** **.**
消除 从 这 热 和 倒 进入 模具 或者 浅的 平底锅 到 硬化 .

从火上移开，倒入模具或浅盘中冷却凝固。

[wen] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['sɪriəl] ,
When **adding** **the** **cereal** **,**
什么时候 添加 这 谷物 ,

加入麦片时，

['mɔɪs(ə)n] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ku:ld] [brɔ:θ] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd]
moisten **it** **with** **some** **of** **the** **cooled** **broth** **so** **that** **it** **may** **be** **added**
濡 它 和 一些 的 这 冷却 肉汤 所以 那 它 可能 是 额外

[wɪ'ðaʊt] ['fɔ:mɪŋ] [lʌmps] .
without **forming** **lumps** **.**
没有 成型 肿块 .

用一些冷却后的肉汤润湿它，这样就可以加入而不会结块。

[ɪf] [meɪd] ['prɑ:pərli] , ['skræpəl] [kæn; kən] [bi:; bi] [slaɪst] [ænd; ənd] [fraɪd] ['i:zəli] [wɪð; wɪθ] ['lɪt(ə)l] ['krʌmblɪŋ]
If **made** **properly** **,** **scrapple** **can** **be** **sliced** **and** **fried** **easily** **with** **little** **crumbling**
如果 制成 适当地 , 碎肉 能 是 切片 和 油煎 容易地 和 小的 摇摇欲坠
.
:
.

如果制作得当，肉糜饼很容易切片和煎炸，而且不易碎裂。

['hedtʃi:z]
Headcheese
头肉冻块

头肉冻块

['hedtʃi:z] [ɪz] ['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] .
Headcheese **is** **easy** **to** **make** **.**
头肉冻块 是 简单的 到 制作 .

猪头肉冻很容易做。

[splɪt] [ðə; ði] [hed] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [aɪz] , [kli:n] [ðə; ði] [ɪrz] [ænd; ənd] ['nɒstrəlz] ,
Split **the** **head** **,** **remove** **the** **eyes** **,** **clean** **the** **ears** **and** **nostrils** **,**
分裂 这 头 , 消除 这 眼睛 , 干净的 这 耳朵 和 鼻孔 ,

劈开头部，挖出眼睛，清洗耳朵和鼻孔，

['kʌvər] [ðə; ði] [kli:nd] ['pi:sɪz] [ɪn] ['wɔ:tər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [tʌŋ] , [hɑ:rt] ,
cover **the** **cleaned** **pieces** **in** **water** **with** **the** **tongue** **,** **heart** **,**
覆盖 这 已清洗 件 在 水 和 这 舌头 , 心 ,

将洗净的肉块浸入水中，用舌头、心脏等部位覆盖。

[ænd; ənd][sʌm; səm] [liːn] ['trɪmɪŋz] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [wel] [dʌn] [ænd; ənd]

and	some	lean	trimmings	and	cook	until	the	meat	is	well	done	and
和	一些	倾斜	装饰	和	厨师	直到	这	肉	是	出色地	完毕	和

['seprəts] ['iːzəli] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] .

separates	easily	from	the	bones	.
分离	容易地	从	这	骨头	.

加入一些瘦肉边角料，煮至肉完全熟透，能轻松与骨头分离。

[graɪnd][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [brɔːθ] .

Grind	the	meat	and	cover	with	broth	.
研磨	这	肉	和	覆盖	和	肉汤	.

将肉绞碎，然后倒入肉汤。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] ([sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) ,

Add	seasoning	(	salt	,	pepper	,	and	others	if	desired	)	,
添加	调料	(	盐	,	胡椒	,	和	其他的	如果	想要的	)	,

添加调味料（盐、胡椒粉等，可根据个人喜好添加），

[kʊk] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][pænz] .

cook	for	15	to	20	minutes	and	pour	into	pans	.
厨师	为了	-	到	-	分钟	和	倒	进入	平底锅	.

煮15到20分钟后倒入锅中。

['hedtʃiːz] [kæn; kən][biː; bi] ['iːtn] [koʊld][ɔːr][fraɪd][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['skræpəl] [ɔːr]['pænhɑːs] .

Headcheese	can	be	eaten	cold	or	fried	the	same	as	scrapple	or	panhas	.
头肉冻块	能	是	吃	寒冷的	或者	油煎	这	相同的	作为	碎肉	或者	潘哈斯	.

猪头肉冻可以冷吃，也可以像肉糜或肉饼一样油炸。

['hedtʃiːz] [dʌz] [nɑːt][hoʊld] [tə'geðər] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['skræpəl] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði]

Headcheese	does	not	hold	together	as	well	as	scrapple	because	of	the
头肉冻块	做	不是	抓住	一起	作为	出色地	作为	碎肉	因为	的	这

['æbsəns] [ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊər] .

absence	of	corn	meal	and	flour	.
缺席	的	玉米	一顿饭	和	面粉	.

由于缺少玉米粉和面粉，猪头肉冻不如碎肉冻那样容易成型。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['siːzənɪŋ] [pər] - [paʊndz] [ʌv; əv] [kʊkt] [miːt] , [ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði]

The	following	quantities	of	seasoning	per	100	pounds	of	cooked	meat	,	including	the
这	下列的	数量	的	调料	每	-	磅	的	煮熟	肉	,	包括	这

['ædɪd] [brɔːθ] , [ɑːr; ər] [ˌrekə'mendɪd] :

added	broth	,	are	recommended	:
额外	肉汤	,	是	受到推崇的	:

建议每100磅熟肉（包括添加的肉汤）使用以下量的调味料：

[ˌtuː'tuː] – 2½ [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt]

2	–	2½	pounds	of	salt
2	–	2½	磅	的	盐

2-2.5磅盐

[θriː] – [faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər]

3	–	5	ounces	of	black	pepper
3	–	5	盎司	的	黑色的	胡椒

3-5盎司黑胡椒

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [red] ['pepər]

1	ounce	of	red	pepper
1	盎司	的	红色的	胡椒

1盎司红辣椒

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [graʊnd] [kloʊvz] ([ɪf] [dɪ'zaɪrd])
1 **ounce** **of** **ground** **cloves** **(** **if** **desired** **)**
1 盎司 的 地面 丁香 (如果 想要的)

1盎司丁香粉（可选）

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər] ([ɪf] [dɪ'zaɪrd])
1 **ounce** **of** **coriander** **(** **if** **desired** **)**
1 盎司 的 香菜 (如果 想要的)

1盎司香菜（可选）

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] ([ɪf] [dɪ'zaɪrd])
2 **ounces** **of** **sweet** **marjoram** **(** **if** **desired** **)**
2 盎司 的 甜的 马郁兰 (如果 想要的)

2盎司甜马郁兰（可选）

['pænhɑːs] (['pɑːn] - [hɑːs])
Panhas **(** **pon** **-** **hos** **)**
潘哈斯 (庞 - 医院)

Panhas（pon-hos）

['juːzɪŋ][ðə; ði] [brɔːθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['æftər] ['meɪkɪŋ] ['hedtʃiːz] , [streɪn] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði][boʊnz][ænd; ənd]
Using **the** **broth** **remaining** **after** **making** **headcheese** **,** **strain** **out** **all** **the** **bones** **and**
使用 这 肉汤 其余的 后 制作 头肉冻块 , 拉紧 出去 全部 这 骨头 和
['θɪkən] [wɪð; wɪθ][kɔːrn] [miːl] ,
thicken **with** **corn** **meal** **,**
加厚 和 玉米 一顿饭 ,

利用制作猪头肉冻后剩下的肉汤，滤掉所有骨头，用玉米粉勾芡。

['bʌkwiːt] [ɔːr] [raɪ] ['flaʊər] .
buckwheat **or** **rye** **flour** **.**
荞麦 或者 黑麦 面粉 .

荞麦粉或黑麦粉。

[juːz] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [pɑːrts] [brɔːθ] [tuː; tə][wʌn][pɑːrt] [miːl] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [peɪst] .
Use **three** **or** **four** **parts** **broth** **to** **one** **part** **meal** **to** **make** **a** **thick** **paste** **.**
使用 三 或者 四 部分 肉汤 到 一 部分 一顿饭 到 制作 一个 厚的 粘贴 .

用三到四份肉汤兑一份肉粉，制成浓稠的糊状物。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] ,
To **prevent** **lumping** **,**
到 防止 聚集 ,

为防止结块，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] ['slaɪtli] ['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [miːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːld] [brɔːθ] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ]
it **is** **best** **to** **slightly** **moisten** **the** **meal** **with** **a** **little** **cooled** **broth** **before** **adding**
它 是 最好的 到 轻微地 濡 这 一顿饭 和 一个 小的 冷却 肉汤 前 添加
[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [brɔːθ] .
it **to** **the** **other** **broth** **.**
它 到 这 其他 肉汤 .

最好先用少许冷却的肉汤稍微润湿一下食物，然后再将其加入其他肉汤中。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['siːznɪŋz] ['gɪv(ə)n][fɔːr; fər] ['hedtʃiːz] .
Season **to** **taste** **with** **the** **seasonings** **given** **for** **headcheese** **.**
季节 到 品尝 和 这 调味料 给定 为了 头肉冻块 .

根据制作猪头肉冻的调味料，按口味调味。

[kʊk] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] ['ʃæloʊ] [pænz][tuː; tə] [kuːl] .

Cook	**for**	**30**	**to**	**45**	**minutes**	**and**	**pour**	**into**	**shallow**	**pans**	**to**	**cool**	**.**
厨师	为了	-	到	-	分钟	和	倒	进入	浅的	平底锅	到	凉爽的	.

煮30至45分钟，然后倒入浅盘中冷却。

[slaɪs][ænd; ənd] [sɜːrv] [laɪk] ['skræpəl] .

Slice	**and**	**serve**	**like**	**scrapple**	**.**
片	和	服务	喜欢	碎肉	.

切片后像肉糜一样食用。

['pɪkld] [pɪgz] - [fiːt]

Pickled	**Pigs**	**'**	**Feet**
腌制	猪	-	脚

腌猪蹄

[pɪgz] - [fiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːn] , [friː] [frʌm; frəm] [her] , [ænd; ənd][ðə; ði][toʊz] [rɪ'muːvd] .

Pigs	**'**	**feet**	**should**	**be**	**clean**	**,**	**free**	**from**	**hair**	**,**	**and**	**the**	**toes**	**removed**	**.**
猪	-	脚	应该	是	干净的	,	自由的	从	头发	,	和	这	脚趾	已移除	.

猪蹄应该干净，没有毛发，并且去掉脚趾。

[meɪk] ['sɜːrt(ə)n][tuː; tə] [kliːn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][toʊz][ænd; ənd][trɪm] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [her] .

Make	**certain**	**to**	**clean**	**between**	**the**	**toes**	**and**	**trim**	**any**	**remaining**	**hair**	**.**
制作	肯定	到	干净的	之间	这	脚趾	和	修剪	任何	其余的	头发	.

务必清洁脚趾缝，并修剪残留的毛发。

[kjʊr] [kliːn] , [tʃɪld] [fiːt] [ɪn][braɪn][fɔːr; fər] - [deɪz] [tuː; tə][θriː] [wiːks] .

Cure	**clean**	**,**	**chilled**	**feet**	**in**	**brine**	**for**	**15**	**days**	**to**	**3**	**weeks**	**.**
治愈	干净的	,	冷藏	脚	在	盐水	为了	-	天	到	3	周	.

将清洁、冰冷的双脚浸泡在盐水中 15 天至 3 周。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [braɪn] [sə'dʒestɪd] [fɔːr; fər]['kjuərɪŋ][hæmz] .

Use	**the**	**same**	**brine**	**suggested**	**for**	**curing**	**hams**	**.**
使用	这	相同的	盐水	建议	为了	养护	火腿	.

使用腌制火腿时推荐的同一种盐水。

[weɪt] [ðə; ði] [fiːt] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['floʊtɪŋ] [ə'bʌv] [ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] .

Weight	**the**	**feet**	**to**	**keep**	**them**	**from**	**floating**	**above**	**the**	**solution**	**.**
重量	这	脚	到	保持	他们	从	漂浮的	多于	这	解决方案	.

在脚部施加重物，防止脚部漂浮在溶液上方。

[juːz] [ɪ'nʌf] [sə'luːʃ(ə)n][tuː; tə] [kəm'pliːtli] [səb'mɜːrdʒ][ðə; ði] [fiːt] .

Use	**enough**	**solution**	**to**	**completely**	**submerge**	**the**	**feet**	**.**
使用	足够的	解决方案	到	完全地	淹没	这	脚	.

使用足够的溶液，使双脚完全浸没。

[kiːp] [ðə; ði] [fiːt] [koʊld] [θruː'aʊt] ['kjuərɪŋ] ['pɪriəd] ([æt; ət] 36° [tuː; tə] 40° [ef] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l]) .

Keep	**the**	**feet**	**cold**	**throughout**	**curing**	**period**	**(**	**at**	**36°**	**to**	**40°**	**F**	**,**	**if**	**possible**	**)**	**.**
保持	这	脚	寒冷的	自始至终	养护	时期	(	在	36°	到	40°	F	,	如果	可能的	)	.

在整个养护期间保持脚部低温（如果可能，保持在 36° 至 40° F）。

['æftər]['kjuərɪŋ] , ['sloʊli] [kʊk] [ɔːr] ['sɪmər] [ðə; ði] [fiːt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['tendər] .

After	**curing**	**,**	**slowly**	**cook**	**or**	**simmer**	**the**	**feet**	**until**	**they**	**are**	**tender**	**.**
后	养护	,	缓慢地	厨师	或者	煨	这	脚	直到	他们	是	投标	.

腌制后，将蹄子慢煮或炖至软烂。

[kʊk] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm] ['pɑːrtɪŋ] [ɪk'sesɪvli] [ænd; ənd][ðə; ði] [fiːt]

Cook	**them**	**slowly**	**to**	**keep**	**the**	**skin**	**from**	**parting**	**excessively**	**and**	**the**	**feet**
厨师	他们	缓慢地	到	保持	这	皮肤	从	离别	过度	和	这	脚

[frʌm; frəm] ['pʊlɪŋ] [aʊt][ʌv; əv] [ʃeɪp] .

from	**pulling**	**out**	**of**	**shape**	**.**
从	拉	出去	的	形状	.

慢火烹煮，防止鸡皮过度裂开，鸡爪变形。

['θɜːrəli] [tʃɪl] [ðə; ði] [kjʊr] , [kʊkt] [fiːt] [ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld] , ['mɑːdərətli]
Thoroughly chill the cured , cooked feet and pack them in cold , moderately
彻底 寒意 这 治愈 , 煮熟 脚 和 盒 他们 在 寒冷的 , 中等程度
[strɔːŋ] ['vɪnɪgər] ,
strong vinegar ,
强的 醋 ,

将腌制好的煮熟的蹄子彻底冷却，然后浸泡在冰冷的、浓度适中的醋中。

[ˌeɪ diː 'diː]['spaɪsɪz] [sʌtʃ] [æz; əz] [beɪ] [liːvz] [ɔːr] ['ɔːlspaɪs] .
add spices such as bay leaves or allspice .
添加 香料 这样的 作为 湾 树叶 或者 多香果 .

加入月桂叶或多香果等香料。

[juːz][ðə; ði] [fiːt] [æt; ət][wʌns][ɔːr] [stɔːr] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
Use the feet at once or store them in the vinegar .
使用 这 脚 在 一次 或者 店铺 他们 在 这 醋 .

立即使用脚趾甲或将其浸泡在醋中。

[miːt] ['kʊkəri]
MEAT COOKERY
肉 烹饪

肉类烹饪

['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːr; ər] [best] [kʊkt] [wɪð; wɪθ][draɪ] [hiːt] [sʌtʃ] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] , ['roʊstɪŋ] ,
Tender cuts of meat are best cooked with dry heat such as broiling , roasting ,
投标 削减 的 肉 是 最好的 煮熟 和 干燥 热 这样的 作为 烤制 , 烘焙 ,
[ænd; ənd] .
and panbroiling .
和 煎烤 .

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎、煨。

[les] ['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːr; ər] ['tendəˌraɪzd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɔɪst] [hiːt] .
Less tender cuts of meat are tenderized by cooking with moist heat .
较少的 投标 削减 的 肉 是 嫩化 经过 烹饪 和 潮湿 热 .

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɪz] ['sɔfənd] [ænd; ənd] ['tendəˌraɪzd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['sloʊli] [ɪn] ['mɔɪstʃər] .
Connective tissue is softened and tenderized by cooking slowly in moisture .
连接词 组织 是 软化 和 嫩化 经过 烹饪 缓慢地 在 水分 .

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ɪn] [miːt] ['kʊkəri] .
Temperature control is very important in meat cookery .
温度 控制 是 非常 重要的 在 肉 烹饪 .

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[miːt] ['luːzɪz] ['mɔɪstʃər] , [fæt] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['sʌbstənsiz] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] .
Meat loses moisture , fat , and other substances during cooking .
肉 失败 水分 , 胖的 , 和 其他 物质 期间 烹饪 .

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他物质。

[haʊ'evər] , [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [dʒuːsiz][ænd; ənd][fæt] [meɪ] [biː; bi] [ri'teind] [ɪn][ðə; ði][pæn]
However , some of the meat juices and fat may be retained in the pan
然而 , 一些 的 这 肉 果汁 和 胖的 可能 是 保留 在 这 平底锅
['drɪpɪŋ] .
drippings .
滴落物 .

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油脂中。

['kʊkɪŋ] [lɔ:sɪz] [kæn; kən][bi:; bi] ['minimaizd] [baɪ] [kən'troʊlɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['kʊkɪŋ]

Cooking	**losses**	**can**	**be**	**minimized**	**by**	**controlling**	**the**	**oven**	**cooking**
烹饪	损失	能	是	最小化	经过	控制	这	烤箱	烹饪

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd]['faɪn(ə)l][ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] .

temperature	**and**	**final**	**internal**	**temperature**	**of**	**the**	**meat**	**.**
温度	和	最终的	内部的	温度	的	这	肉	.

通过控制烤箱烹饪温度和肉的最终内部温度，可以最大限度地减少烹饪损失。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kri:st] [wen] [hɑ:t]['ʌv(ə)n] ['temprətʃəz] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]

Shrinkage	**is**	**increased**	**when**	**hot**	**oven**	**temperatures**	**are**	**used**	**for**	**cooking**	**and**
收缩	是	增加	什么时候	热的	烤箱	温度	是	用过的	为了	烹饪	和

[wen] [mi:t] [ɪz] [kʊkt] [tu:; tə][ə; eɪ] ['haɪər] [ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

when	**meat**	**is**	**cooked**	**to**	**a**	**higher**	**internal**	**temperature**	**.**
什么时候	肉	是	煮熟	到	一个	更高	内部的	温度	.

使用高温烤箱烹饪以及将肉烹饪至较高内部温度都会增加肉的收缩率。

[ðə; ði] [mi:t] [θər'mɑ:mɪtər] [ɪz][ðə; ði][moʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['dʌnɪs]

The	**meat**	**thermometer**	**is**	**the**	**most**	**accurate**	**guide**	**to**	**the**	**degree**	**of**	**doneness**
这	肉	温度计	是	这	最多	准确的	指导	到	这	程度	的	完成

[ʌv; əv] [mi:t] .

of	**meat**	**.**
的	肉	.

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [ɪn] [rɪ'leɪʃn] [tu:; tə] [weɪt] [ɪz]['ɔ:f(ə)n] [ju:st] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:]

Cooking	**time**	**in**	**relation**	**to**	**weight**	**is**	**often**	**used**	**as**	**a**	**guide**	**to**	**the**	**degree**
烹饪	时间	在	关系	到	重量	是	经常	用过的	作为	一个	指导	到	这	程度

[ʌv; əv] ['dʌnɪs] ,

of	**doneness**	**,**
的	完成	,

烹饪时间与食物重量的关系通常被用来判断食物是否煮熟。

[bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] ['influənst] [baɪ][ðə; ði] [kʌts] [fæt][ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] ['kɑ:ntent][ænd; ənd][baɪ]

but	**this**	**may**	**be**	**influenced**	**by**	**the**	**cut's**	**fat**	**and**	**moisture**	**content**	**and**	**by**
但	这	可能	是	影响	经过	这	削减	胖的	和	水分	内容	和	经过

[ɪts] [ʃeɪp] [ɔ:r][saɪz] .

its	**shape**	**or**	**size**	**.**
它是	形状	或者	尺寸	.

但这可能受到肉块的脂肪和水分含量以及形状或大小的影响。

[freʃ] [pɔ:rk] , [smoʊkt] ['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] , ['ʃoʊldər] [roʊl] ,

Fresh	**pork**	**,**	**smoked**	**picnic**	**shoulder**	**,**	**shoulder**	**roll**	**,**
新鲜的	猪肉	,	熏制	野餐	肩膀	,	肩膀	卷	,

新鲜猪肉，烟熏野餐肩肉，肩肉卷

[ænd; ənd] ['ʌðər] [smoʊkt] ['prɑ:dʌkt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʊkt] [tu:; tə][æn; ən][ɪn'tɜ:rn(ə)l]

and	**other**	**smoked**	**products**	**should**	**be**	**cooked**	**to**	**an**	**internal**
和	其他	熏制	产品	应该	是	煮熟	到	一个	内部的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 160° [ef] (71° [si:]) .

temperature	**of**	**160°**	**F**	**(**	**71°**	**C**	**)**	**.**
温度	的	160°	F	(	71°	C	)	.

其他烟熏产品应烹饪至内部温度达到 160°F (71°C)。

[ɪk'sesɪv] ['kʊkɪŋ] [wɪl] ['tʌfn] [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] [mi:t] , [ðʌs] [dɪ'kri:sɪŋ] [ɪts] [ək,septə'bɪlətɪ] .

Excessive	**cooking**	**will**	**toughen**	**and**	**dry**	**the**	**meat**	**,**	**thus**	**decreasing**	**its**	**acceptability**	**.**
过多的	烹饪	将要	增强	和	干燥	这	肉	,	因此	递减	它是	可接受性	.

过度烹饪会使肉质变硬变干，从而降低其适口性。

[hæmz] [kʊkt] [tuː; tə] 140° [ef] (60° [siː]) [ɑːr; ər][nɑːt] ['fʊli] [kʊkt] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt]

Hams	cooked	to	140°	F	(	60°	C	)	are	not	fully	cooked	and	should	be	cooked
火腿	煮熟	到	140°	F	(	60°	C	)	是	不是	完全	煮熟	和	应该	是	煮熟

[bɪ'fɔːr] ['iːtɪŋ] .

before	eating	.
前	吃	.

烹饪至 140°F (60°C) 的火腿尚未完全煮熟，食用前应煮熟。

[hæmz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [kʊkt] [tuː; tə] 150° [ef][ɔːr] ['haɪər] [ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪər][noʊ] ['fɜːrðər] ['kʊkɪŋ]

Hams	which	are	cooked	to	150°	F	or	higher	should	require	no	further	cooking
火腿	哪个	是	煮熟	到	150°	F	或者	更高	应该	要求	不	更远	烹饪

[ænd; ənd][ɑːr; ər]['leɪb(ə)ld] “ ['fʊli] [kʊkt] .

and	are	labeled	“	fully	cooked	.
和	是	标签	“	完全	煮熟	.

烹饪至 150°F 或更高的火腿无需再烹饪，并标有“完全煮熟”的字样。

” [t'rɪkaɪniː] [ɑːr; ər] ['rerli] [faʊnd] [ɪn][pɔːrk] ; [haʊ'evər] , [priˈkɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi]['teɪkən] .

”	Trichinae	are	rarely	found	in	pork	;	however	,	precautions	should	always	be	taken	.
”	旋毛虫	是	很少	成立	在	猪肉	;	然而	,	防范措施	应该	总是	是	已采取	.

“猪肉中很少发现旋毛虫；但是，还是应该始终采取预防措施。”

[t'rɪkaɪniː] [ɑːr; ər] ['redɪli] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [kən'dɪʃ(ə)nz] :

Trichinae	are	readily	destroyed	by	any	of	the	following	conditions	:
旋毛虫	是	容易	损毁	经过	任何	的	这	下列的	状况	:

旋毛虫在下列任何一种情况下都很容易被杀死：

['hiːtɪŋ] [miːt] [θruː'aʊt] [tuː; tə][æn; ən][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 137° [ef] (58° [siː])

Heating	meat	throughout	to	an	internal	temperature	of	137°	F	(	58°	C	)
加热	肉	自始至终	到	一个	内部的	温度	的	137°	F	(	58°	C	)

将肉完全加热至内部温度达到 137°F (58°C)

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] - 20° [ef] (- 29° [siː]) [ɔːr] [bɪ'loʊ] [fɔːr; fər][sɪks][tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	-	20°	F	(	-	29°	C	)	or	below	for	6	to	12	days
贮存	在	-	20°	F	(	-	29°	C	)	或者	以下	为了	6	到	-	天

在-20°F (-29°C) 或更低温度下储存6至12天

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] - 10° [ef] (- 23° [siː]) [ɔːr] [bɪ'loʊ] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	-	10°	F	(	-	23°	C	)	or	below	for	10	to	20	days
贮存	在	-	10°	F	(	-	23°	C	)	或者	以下	为了	-	到	-	天

在-10°F (-23°C) 或更低温度下储存10至20天

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] 5° [ef] (- 15° [siː]) [ɔːr] [bɪ'loʊ] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	5°	F	(	-	15°	C	)	or	below	for	20	to	30	days
贮存	在	5°	F	(	-	15°	C	)	或者	以下	为了	-	到	-	天

在 5°F (-15°C) 或更低温度下储存 20 至 30 天

[mɔːr] ['diːteɪld; dɪ'teɪld] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [prə'siːdʒərz] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]

More	detailed	instructions	for	cooking	procedures	can	be	obtained	from
更多的	详细的	指示	为了	烹饪	程序	能	是	获得	从

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːrs] :

the	following	source	:
这	下列的	来源	:

更详细的烹饪步骤说明可参考以下来源：

['lesnz; 'lesənz][ɑːn] [miːt] ,

Lessons	on	Meat	,
课程	在	肉	,

关于肉类的教训

['næʃ(ə)nəl][lɪv; laɪv] [stɑːk] [ænd; ənd] [miːt] [bɔːrd] ,

National	Live	Stock	and	Meat	Board	,
国家的	居住	库存	和	肉	木板	,

国家畜牧肉类委员会

- [nɔːrθ] ['mɪʃɪgən] ['ævənuː] ,
444 North Michigan Avenue ,
- 北 密歇根州 大街 ,

北密歇根大道444号

[ʃɪ'kɑːgoʊ] , [ˌɪlə'nɔɪ] -
Chicago , Illinois 60611
芝加哥 , 伊利诺伊州 -

伊利诺伊州芝加哥市 60611

[pri'kɔːʃənz]
PRECAUTIONS
防范措施

防范措施

[ðə; ði] [lɔː]
The Law
这 法律

法律

[ðə; ði] ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪrz] [ðæt] [ɔːl] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi][soʊld][ɔːr]['treɪdɪd]
The Federal Meat Inspection Act requires that all meat which is to be sold or traded
这 联邦 肉 检查 行为 需要 那 全部 肉 哪个 是 到 是 卖 或者 交易
[fɔːr; fər]['hjuːmən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst][biː; bi] ['slɔːtəd] ['ʌndər] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ɪn][æn; ən]
for human consumption must be slaughtered under inspection in an
为了 人类 消耗 必须 是 屠杀 在下面 检查 在 一个
[ə'pruːvd] [fə'sɪlətɪ] ['ʌndər] [ðə; ði][ˌsuːpər'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [steɪt] [ɔːr][ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [miːt] [ɪn'spektər] .
approved facility under the supervision of a State or USDA meat inspector .
得到正式认可的 设施 在下面 这 监督 的 一个 状态 或者 美国农业部 肉 检查员 .

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ]['pɜːrs(ə)n][kæn; kən] ['slɔːtər] [hɪz; ɪz] ['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ][fə'sɪlətɪ]['oʊnli][fɔːr; fər][juːz][baɪ]
A person can slaughter his animals outside such a facility only for use by
一个 人 能 屠宰 他的 动物 外部 这样的 一个 设施 仅有的 为了 使用 经过
[hɪm'self] ,
himself ,
他自己 ,

一个人可以在这样的场所之外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membər] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] ['haʊshoʊld] , [hɪz; ɪz][nɑːn] - ['peɪɪŋ] [gests] , [ɔːr][hɪz; ɪz] [ɪm'plɔɪiːz] ,
members of his household , his non - paying guests , or his employees ,
成员 的 他的 家庭 , 他的 非 - 付费 客人 , 或者 他的 雇员 ,

他的家庭成员、不付钱的客人或雇员，

[bʌt; bət][hiː; hi][ɪz][nɑːt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] .
but he is not allowed to sell any portion of the carcass .
但 他 是 不是 允许 到 卖 任何 部分 的 这 尸体 .

但他不被允许出售尸体的任何部分。

[fɔːr; fər] [mɔːr] ['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,
For more details about these regulations ,
为了 更多的 细节 关于 这些 法规 ,

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jʊr; jər] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][ɔːr] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði] [fuːd] ['seɪfti] [ænd; ənd]['kwɑːləti]
consult your county extension agent or write to the Food Safety and Quality
咨询 你的 县 扩大 代理人 或者 写 到 这 食物 安全 和 质量
['sɜːrvɪs] ,
Service ,
服务 ,

请咨询您所在县的推广代理人或写信给食品安全质量服务机构。

[ju'naɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , ['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .

United	States	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	20250	.
团结的	各州	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	-	.

美国农业部，华盛顿特区 20250。

['ʌðər] [prbli'keiʃnz]

OTHER	PUBLICATIONS
其他	出版物

其他出版物

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [prbli'keiʃnz] [gɪv] [ə'dɪʃən(ə)l] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɑːn] [sə'lɛktɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'peərɪŋ] [fuːd]

The	following	publications	give	additional	information	on	selecting	and	preparing	food
这	下列的	出版物	给	额外的	信息	在	选择	和	准备	食物

[fɔːr; fər][jʊr; jər]['fæməli] .

for	your	family	.
为了	你的	家庭	.

以下出版物提供了有关为家人选择和准备食物的更多信息。

[send] [jʊr; jər] [ri'kwests] [ɑːn][ə; eɪ][poʊst][kɑːrd][tuː; tə][ðə; ði] ['ɑːfɪs] [ʌv; əv] [ˌgʌvərn'mentl] [ænd; ənd]

Send	your	requests	on	a	post	card	to	the	Office	of	Governmental	and
发送	你的	请求	在	一个	邮政	卡片	到	这	办公室	的	政府	和

['pʌblɪk] [ə'ferz] ,

Public	Affairs	,
民众	事务	,

请将您的请求写在明信片上寄往政府和公共事务办公室。

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , ['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .

U	.	S	.	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	20250	.
U	.	S	.	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	-	.

美国农业部，华盛顿特区 20250。

[ɪn'kluːd] [jʊr; jər] [rɪ'tɜːrn] [ə'dres] [ænd; ənd] [zɪp] [koʊd] .

Include	your	return	address	and	ZIP	code	.
包括	你的	返回	地址	和	拉链	代码	.

请写明您的回邮地址和邮政编码。

['ɔːrdər][noʊ] .

Order	No	.
命令	不	.

订单号

['fæməli] [fuːd] ['bʌdʒɪtɪŋ] — [fɔːr; fər] [gʊd] [miːlz] [ænd; ənd] [gʊd] [nu'trɪʃ(ə)n] [dʒiː] -

Family	Food	Budgeting	—	for	Good	Meals	and	Good	Nutrition	G	94
家庭	食物	预算编制	—	为了	好的	餐	和	好的	营养	G	-

家庭食物预算——为了营养均衡的膳食 G 94

['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər][kən'suːmərz][dʒiː] -

Vegetables	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	105
蔬菜	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭膳食中的蔬菜：消费者指南 G 105

[biːf] [ænd; ənd] [viːl] [ɪn]['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər][kən'suːmərz][dʒiː] -

Beef	and	Veal	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	118
牛肉	和	小牛肉	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭餐桌上的牛肉和小牛肉：消费者指南 G 118

[pɔːrk][ɪn]['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər][kən'suːmərz][dʒiː] -

Pork	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	160
猪肉	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭用餐中的猪肉：消费者指南 G 160

['kiːpɪŋ] [fuːd] [seɪf] [tuː; tə] [iːt] [dʒiː] -
Keeping **Food** **Safe** **to** **Eat** **G** **162**
保持 食物 安全的 到 吃 G -

确保食品安全 G 162

[nʌts] [ɪn]['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər] [kən'suːmərz] [dʒiː] -
Nuts **in** **Family** **Meals** **:** **A** **Guide** **for** **Consumers** **G** **176**
坚果 在 家庭 餐 : 一个 指导 为了 消费者 G -

家庭用餐中的坚果：消费者指南 G 176

[jʊr; jər] ['mʌniːz] [wɜːrθ] [ɪn] [fuːdz] [dʒiː] -
Your **Money's** **Worth** **in** **Foods** **G** **183**
你的 钱的 值得 在 食物 G -

物超所值的食品 G 183

[fuːd] [dʒiː] -
Food **G** **228**
食物 G -

食品 G 228

['soʊdiəm]['kɑːntent][ʌv; əv][jʊr; jər] [fuːd] [dʒiː] -
Sodium **Content** **of** **Your** **Food** **G** **233**
钠 内容 的 你的 食物 G -

食物中的钠含量 G 233

[biːf] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm][ef]
Beef **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **Preserving** **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm** **F**
牛肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场 F
-
2263
-

农场牛肉屠宰、切割、保存和烹饪 F 2263

[læm] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm][ef]
Lamb **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **Preserving** **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm** **F**
羊肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场 F
-
2264
-

农场羔羊的屠宰、分割、保存和烹饪 F 2264

[ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [kən'teɪnz] ['pʌblɪk] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] .
This **publication** **contains** **public** **information** **.**
这 发布 包含 民众 信息 .

本出版物包含公开信息。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] ['kɔpi,raitid] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [ˌriːprə'djuːst] [ɪn] [hoʊl] [ɔːr][ɪn][pɑːrt][wɪð; wɪθ][ɔːr]
It **is** **not** **copyrighted** **and** **may** **be** **reproduced** **in** **whole** **or** **in** **part** **with** **or**
它 是 不是 版权所有 和 可能 是 复制品 在 所有的 或者 在 部分 和 或者
[wɪ'ðaʊt] ['kredɪt] .
without **credit** **.**
没有 信用 .

它不受版权保护，可以全部或部分复制，无论是否注明出处。

☆ [juː] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs] : - [oʊ] - - - -
☆ **U** **.** **S** **.** **GOVERNMENT** **PRINTING** **OFFICE** **:** **1981** **O** **-** **338** **-** **123**
☆ U . S . 政府 印刷 办公室 : - 哦 - - - -

☆ 美国政府印刷局：1981 O-338-123

[-] [noʊts] .
Transcriber's **Notes** **.**
转录员的 笔记 .

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [ænd; ənd][ˌveəri:'eiʃənz][ɪn] ['spelɪŋ] .

Silently	**corrected**	**typographical**	**errors**	**and**	**variations**	**in**	**spelling**	**.**
默默	已更正	印刷	错误	和	变体	在	拼写	.

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wʌz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tu:] ['kɑ:ləm] [tekst][wɪð; wɪθ] [ˌilə'streiʃəns] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ] [bəuθ] ['kɑ:ləmz] .

The	**original**	**was**	**printed**	**in**	**two**	**column**	**text**	**with**	**illustrations**	**sometimes**	**spanning**	**both**	**columns**	**.**
这	原来的	曾是	打印	在	二	柱子	文本	和	插图	有时	跨越	两个都	列	.

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə] [rɪ'du:s] [ˌæmbɪ'gju:əti; ˌæmbɪ'gju:ɪti] ,

In	**order**	**to**	**reduce**	**ambiguity**	**,**
在	命令	到	减少	歧义	,

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ˌilə'streiʃəns] [hæv; həv] [bɪn] [mu:vd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tu:; tə][ðə; ði] ['pærəgræf] [ðæt] [ri'fə:z] [tu:; tə] [ðem; ðəm] .

the	**illustrations**	**have**	**been**	**moved**	**adjacent**	**to**	**the**	**paragraph**	**that**	**refers**	**to**	**them**	**.**
这	插图	有	到过	已搬	邻近的	到	这	段落	那	指	到	他们	.

插图已移至提及它们的段落旁边。

['futnəuts] [hæv; həv] [bɪn] [ˌri:'nʌmbərd] .

Footnotes	**have**	**been**	**renumbered**	**.**
脚注	有	到过	重新编号	.

脚注已重新编号。

[ðə; ði]['kʌvər] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [bɪn] [ˌri:'tʌtʃt] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [flɔ:z] .

The	**cover**	**/**	**title**	**page**	**image**	**has**	**been**	**retouched**	**to**	**remove**	**flaws**	**.**
这	覆盖	/	标题	页	图像	有	到过	修图	到	消除	缺陷	.

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

['ɪmɪdʒɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑ:r; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θru:] ['ɪntərnet] ['ɑ:rkaɪv] .

Images	**of**	**the**	**original**	**pages**	**are**	**available**	**through**	**Internet**	**Archive**	**.**
图片	的	这	原来的	页面	是	可用的	通过	互联网	档案	.

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[si:] [ˌeɪtʃˌti:'ti:'pi:'ɛs] : / / ['ɑ:rkaɪv] . [ɔ:rg] / ['di:teɪlz] / CAT81755583

See	**https**	**:**	**/**	**/**	**archive**	**.**	**org**	**/**	**details**	**/**	**CAT81755583**
看	https	:	/	/	档案	.	组织	/	细节	/	CAT81755583

请参阅 https://archive.org/details/CAT81755583

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神